STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
NO. 02631

BA'TAM'TE YIDISHE MAYKHOLIM

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS
413 256-4900 | YIDDISH@BIKHER.ORG
WWW.YIDDISHBOOKCENTER.ORG

•

MAJOR FUNDING FOR THE
STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
WAS PROVIDED BY:

Lloyd E. Cotsen Trust
Arie & Ida Crown Memorial
The Seymour Grubman Family
David and Barbara B. Hirschhorn Foundation
Max Palevsky
Robert Price
Righteous Persons Foundation
Leif D. Rosenblatt
Sarah and Ben Torchinsky
Harry and Jeanette Weinberg Foundation
AND MEMBERS AND FRIENDS OF THE
National Yiddish Book Center

•

The *goldene pave*, or golden peacock, is a traditional symbol of Yiddish creativity. The inspiration for our colophon comes from a design by the noted artist Yechiel Hadani of Jerusalem, Israel.

The National Yiddish Book Center respects the copyright and intellectual property rights in our books. To the best of our knowledge, this title is either in the public domain or it is an orphan work for which no current copyright holder can be identified. If you hold an active copyright to this work – or if you know who does – please contact us by phone at 413-256-4900 x153, or by email at digitallibrary@bikher.org

באַ'טעס'טע
אידישע מאכלים

אויסערגעוועהנליכע רעסיפיס צונויף געזאמעלט פון באלעבאסטעס
אין אמעריקא און איירָאפּא — אויספּראבירט אין אונזערע איינענע
קיכען און רעקאמענדירט פון אונזערע סאך עקספּערטען.

פאַרגרעסערטע
צווייטע
אויפלאגע

די ב. מאנישעוויטץ קא.
גרעסטע מצה בעקעריי אין דער וועלט
סינסינעטי, אָהייאָ, אמעריקא.

מאנישעוויטץ׳ס מצה פראָדוקטען

אום צו דערגרייכען די בעסטע רעזולטאַטען אין דער צובאַרייטונג פון די אויסגעצייכענטע מאכלים וואָס געפינען זיך אין דיזען קאָך־בוך — געברויכט דיזע באַריהמטע פראָדוקטען:

די וועלט־באַריהמטע מאַנישעוויטץ מצה־פראָדוקטען שליסען איין —

מצה
דינע מצה
אייער מצה
מצה־מעהל
קעיק־מעהל
מצה־פאַרפעל
און דער
קליינער מצה־קרעקער.

יעדער פון דיזע פראָדוקטען איז דער בעסטער אויף זיין געביט — און צייכענט זיך אויס מיט באַזונדערער אַפּעטיטנעקייט. געבאַקען לויט אונזערע ספּעציעלע מעטאָדען, און וואונדערליך פאַרפּאַקט כדי אָנצוהאַלטען די אָריגינעלע אויוועץ־פרישקייט און טעם.

מיר האָבען געשטרעבט, אַז דיזער קאָך־בוך פון כשר'ע שפּייזען און מאכלים, זאָל מיט זיינע רעסעפּים זיין פּראַקטיש און ניצליך אין דעם טאָג־טעגליכען לעבען פון דער באַלעבאָסטע. מיר זיינען זיכער, אַז איהר וועט געפינען די שפּייזען וואָס מען קען צוגרייטען פון די רעסעפּים אַן אנגענעהמען אויסבייט פון די געוועהנליכע טאָג־טעגליכע „מעניום“.

די שפּייזען זיינען באַשטימט געוואָרען פאַר'ן טאָג־טעגליכען געברויך; די מעהרסטע פון זיי קענען אָבער אויך סערווירט ווערען פסח, מיט דער באַדינגונג, אַז די אַנדערע שטאָפען, וואָס ווערען געברויכט אין די רעסעפּים, זיינען פּונקט אַזוי כשר לפסח, ווי די מאַנישעוויטץ מצה־פּראָדוקטען.

דיזע רעסעפּים זיינען פּאָרזיכטיג אויספּרובירט געוואָרען אין אונזערע אייגענע קיכען פון שפּייז־עקספּערטען און פאַכלייט אין דער קונסט פון קאָכען. איהר קענט נאָכפאָלגען די אָנווייזונגען וואָס ווערען אייך געגעבען אין קלאָרע איינפאַכע ווערטער, מיט אַ געפיהל פון זיכערקייט, און מיט דער פולער ערוואַרטונג צו קריגען צופרייד־ענשטעלענדע רעזולטאַטען.

מיר האָפען, אַז דער פאַרגעניגען וואָס איהר וועט אַרויסקריגען פון דעם בוך, וועט זיין פּונקט אַזוי גרויס ווי דער פאַרגעניגען וואָס מיר האָבען פּרעזענטירענדיג איהם צו אייך.

מיר וועלען קויפען אייערע רעסעפּים

מיר זיינען שטענדיג צופרידען צו קריגען גוטע רעסעפּים פון שפּייזען וואָס מען קען צוגרייטען פון מאַנישעוויטץ'ס מצה־פּראָדוקטען. אויב איהר האָט רעסעפּים וואָס געפינען זי ניט אין דיזען בוך, שיקט זיי צו אונז. איהר קענט אויך באַנוצען אייערע אייגענע פעהיגקייטען און אויסגעפינען נייע מאכלים און דערנאָך אונז שיקען די רעסעפּים. מיר וועלען אויספּרובירען פּאָרזיכטיג יעדע רעסיפּי וואָס איר וועט אונז צושיקען און באַצאָלען אייך גוט פאַר די וואָס וועלען אָנגענומען ווערען פאַר דער נעקסטער אויסגאַבע פון אונזער קאָך־בוך.

די ב. מאַנישעוויטץ קאָמפּאַני

סינסינעטי, אָהיאָ, אַמעריקא.

אידישער קאַלענדאַר

	תרפ"ט 1928-1929	תר"צ 1929-1930	תרצ"א 1930-1931	תרצ"ב 1931-1932	תרצ"ג 1932-1933
ראש השנה	סעפט. 15	אָקט. 5	סעפט. 23	סעפט. 12	אָקט. 1
יום כפור (יזכור)	סעפט. 24	אָקט. 14	אָקט. 2	סעפט. 21	אָקט. 10
א' סוכות	סעפט. 29	אָקט. 19	אָקט. 7	סעפט. 26	אָקט. 15
הושענה רבה	אָקט. 5	אָקט. 25	אָקט. 13	אָקט. 2	אָקט. 21
שמיני עצרת (יזכור)	אָקט. 6	אָקט. 26	אָקט. 14	אָקט. 3	אָקט. 22
שמחת תורה	אָקט. 7	אָקט. 27	אָקט. 15	אָקט. 4	אָקט. 23
*ר"ח חשון	אָקט. 15	נאָוו. 4	אָקט. 23	אָקט. 12	אָקט. 31
ר"ח כסלו	נאָוו. 14	דעצ. 3	*נאָוו. 21	נאָוו. 11	נאָוו. 30
א' דחנוכה	דעצ. 8	דעצ. 27	דעצ. 15	דעצ. 5	דעצ. 24
*ר"ח טבת	דעצ. 14	יאַנ. 1	דעצ. 21	דעצ. 11	דעצ. 29
עשרה בטבת	דעצ. 23	יאַנ. 10	דעצ. 30	דעצ. 20	יאַנ. 7
ר"ח שבט	יאַנ. 12	יאַנ. 30	יאַנ. 19	יאַנ. 9	יאַנ. 28
*ר"ח אדר	פעבר. 11	פעבר. 28	פעבר. 18	פעבר. 8	פעבר. 27
*ר"ח אדר שני	מערץ 13			מערץ 9	
תענית אסתר	מערץ 25	מערץ 13	מערץ 2	מערץ 21	מערץ 9 (מוקדם)
פורים	מערץ 26	מערץ 14	מערץ 3	מערץ 22	מערץ 12
ר"ח ניסן	אַפּריל 11	מערץ 30	מערץ 19	אַפּריל 7	מערץ 28
א' פסח	אַפּריל 25	אַפּריל 13	אַפּריל 2	אַפּריל 21	אַפּריל 11
ז' פסח	מאַי 1	אַפּריל 19	אַפּריל 8	אַפּריל 27	אַפּריל 17
אחרון של פסח (יזכור)	מאַי 2	אַפּריל 20	אַפּריל 9	אַפּריל 28	אַפּריל 18
*ר"ח אייר	מאַי 10	אַפּריל 29	אַפּריל 18	מאַי 7	אַפּריל 27
ל"ג בעומר	מאַי 28	מאַי 16	מאַי 5	מאַי 24	מאַי 14
ר"ח סיון	יוני 9	מאַי 28	מאַי 17	יוני 5	מאַי 26
א' שבועות	יוני 14	יוני 2	מאַי 22	יוני 10	מאַי 31
ב' שבועות (יזכור)	יוני 15	יוני 3	מאַי 23	יוני 11	יוני 1
*ר"ח תמוז	יולי 9	יוני 27	יוני 16	יולי 5	יוני 25
שבעה עשר בתמוז	יולי 25	יולי 13	יולי 2	יולי 21	יולי 11
ר"ח אָב	אויג. 7	יולי 26	יולי 15	אויג. 3	יולי 24
תשעה באָב	אויג. 15	אויג. 3	יולי 23	אויג. 11	אויג. 1
*ר"ח אלול	סעפט. 6	אויג. 25	אויג. 14	סעפט. 2	אויג. 23

* דער טאָג בעפאָר איז דער ערשטער טאָג ראש חודש.

די ב. מאנישעוויטץ קאָמפּאַני

באַמערקונג: די מאָס פון אַ קאָפּע אָדער אַ לעפעל, וואָס איז אָנגעדייטעט אין די רעסיפּיס, זאָל זיין פלאַך און נישט קייפיג.

מאַמוראַס

נעמט 1 מאַנישעוויטץ׳ס מצה פאַר יעדע פערזאָן. טונקט איין די מצה אין קאָכיגע זאַלץ־וואַסער פאַר איין מינוט. לעגט אריין די אויסגעווייקטע מצות אין אַ שיסעל, באַגיסט עס מיט אַ ביסעל אָליווען־אויל און צעריבענע קעז. מאַכט דערפון אזוי פיעל לעיערס, לויט דער צאָהל פון פערזאָנען וואָס איהר ווילט סערווירען. שניידט עס אין שטיקלאך און סערווירט. געברויכט „האשקעוואל" גריכישען קעז.

פאַרפעל פאַר סופּס

טוט אריין געגנוג מצה־פאַרפעל צו וועלכער ס׳איז זופּ 10 מינוט פאַר׳ן דערלאַנגען דעם זופּ צום טיש, אָדער ביז די פאַרפעל זיינען ווייך געגנוג. אויב איהר ווילט מאַכען אַ זופּ אויף שנעל, קאָכט די פאַרפעל אין מילך ביז זיי ווערען ווייך.

קאַניש־ברויט

2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, 1 לעפעלע קאַרטאָפעל־מעהל, 2 קאָפּעס צעהאַקטע ניס, 2 קאָפּעס צוקער, אַ האַלבע לימענע (בלויז דעם זאַפט), אַ לעפעלע פּוטער אָדער אַנדערע פעטס, אַ האַלב לע־פעלע זאַלץ, 6 גוט־אויפגעשלאָגענע אייער.

מישט צוזאַמען אַלע שטאָפען, און מאַכט אַ האַרטען טייג. שמירט אָן מיט פעטס אַ ברויט־בעקעלע און לעגט אריין די טייג, באַשמירענדיג פון אויבען מיט אַ געלעכעל פון אַן איי. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר איין שטונדע.

מאָפינס

2 גרויסע אָדער 3 קליינע אייער, 2 לעפעל קאַלטע וואַסער, אַ פיערטעל לעפעלע זאַלץ, 6 לעפעל מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל.

גיט צו זאַלץ צו די ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט אויף ביז עס ווערט געדיכט. גיט צו וואַסער צו די געלעכלאך, שלאָגט אויף ביז עס ווערט לייכט. דאַן וויקעלט איין אין די געדיכטע אויפגעשלאָגענע ווייסערלאַך. וויקעלט אריין די מעהל, און באַקט אין אַ מאָפין בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען 6—8 מאָפינס.

די ב. מאַנישעוויטץ קאָמפּאַני

עפּעל קעיק

8 עפּעל (אָפּגעשיילט און צעריבען), 8 אייער, דריי־פיערטעל קאָפּע צוקער, 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, אַ פיערטעל קאָפּע צעריבענע מאַנדלען, 1 לעפּעלע ארענדזש־זאַפט, אַ לעפּעלע צימרינג, אַ פיערטעל לעפּעלע זאַלץ.

שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער, ביז זיי ווערען געדיכט, צוגעבענדיג זאַלץ. שלאָגט אריין דעם צוקער, די געלעכלאַך. גיט צו די עפּעל, מצה־מעהל, די מאַנדלען, דעם צימרינג און צולעצט דעם ארענדזש־זאַפט. באַקט אין אַ הייסען אויוועןן (325 ביז 350 גראַד) פאַר אַ שטונדע ביז אַ שטונדע און אַ פיערטעל.

טשאָקאָלאַט־קעיק

אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל, 4 לעפעלאַך טשאָקאָלאַט אָדער קאָקאָ, אַ האַלבע קאָפּע צוקער, אַ פיערטעל פונט זיסע מאַנדלען, אַ פיערטעל פונט ראָזשינקעס, 1 ארענדזש, 4 אייער.

שלאָגט אויף די געלעכלאַך מיט איבערגעזיפּטע דינע צוקער. גיט צו די צעריבענע מאַנדלען, די טשאָקאָלאַט אָדער קאָקאָ, ראָזשינקעס און גוט־איבערגעזיפּטע קעיק־מעהל און דעם זאַפט פון ארענדזש, און צולעצט די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. באַקט איין שטונדע אין אַ מעסיגען אויוועןן אין אַ בעקעלע וואָס איז אויסגעשפּרייט מיט פּאַפּיער אָנגעשמירט מיט פעטס.

מאַנדעל קעיק

10 אייער, 2 קאָפּעס צוקער, 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל אָדער מצה־מעהל, 1 קאָפּע אָפּגעשיילטע און צעריבענע מאַנדלען, 1 טעה־לעפּעלע וואַנילע, אַ פיערטעל טעה־לעפּעלע זאַלץ.

צעשלאָגט די געלעכלאַך פון די אייער און צוקער ביז עס ווערט לייכט און שוימיג. גיט צו די מעהל, די מאַנדלען און די וואַנילע. גיט צו זאַלץ צו די ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט אויף ביז עס ווערט האַרט, וויקעלט ז'ם איין אין דעם קעיק־מיקסטשור. באַקט עס אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע און צעהן מינוט. דאָס בעקעלע דאַרף זיין אויסגעשפּרייט מיט וואַקס־פּאַפּיער, אָדער געברויכט אַ בעקעלע מיט אַ דנאָ וואָס מען קען ארויסנעמען. מען קען אויך צוגעבען, ווען מען וויל, די זאַפט און צעריבענע שאָלעכץ פון איין לימענע.

פיין מצה בעקערס

מאַנדלען טאָרט

5 אייער (די ווייסליכע אָפּגעטיילט פון די געלעכלאך), 1 קאָפּע צוקער, 1 קאָפּע מאַנדלען (צעמאָהלען ניט־אָפּגעשיילטערהייד), דריי־פיערטעל קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, 1 לעפעלע בייקינג פּוידער, 1 לעפעלע צימרינג, אַ פיערטעל לעפעלע נעגעלאך.

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, צוגעבענדיג די צוקער ביסלאכווייס, ביז די מיקסטשור איז געדיכט און קריגט דעם קאָליר פון אַ לימענע, דאַן גיט צו די מאַנדלען און די אַנדערע טרוקענע שטאָפען. מישט זיי אויס גוט, צולעצט וויקעלט אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. שפּרייט אויס די בעקעלע מיט וואַקס־פּאַפּיער און באַקט אין אַ מעסיגען אויוועץ (325 גראַד) פאַר 1 שטונדע. ווען פאַרטיג, קערט איבער דאָס פענדעל און לאָזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט אַרויס.

קאַקאַ־טאָרט

8 אייער, 1 קאָפּע צוקער, צוויי־דריטעל קאָפּע קאַקאַ, אַ פיערטעל קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, 1 טעע־לעפעלע בייקינג פּוידער, 1 קאָפּע קאָמבינירט פון ראָזשינקעס, לימענע און צעמאָהלענע ניס.

שלאָגט צוזאַמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז עס איז לייכט און האָט דעם קאָליר פון לימענע. גיט צו די קאַקאָ און די פרוכט געמישט מיט דער מעהל, בייקינג פּוידער און ניס. וויקעלט איין אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, און באַקט אַ שטונדע ביי אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס־פּאַפּיער סיידען אַ פּעטענט־ספּאָנדזש־קעיק־בעקעלע ווערט געברויכט.

טייטלען־קעיק

1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל, איין און אַ פיערטעל קאָפּע צוקער (אַם בעסטען איז פּוידער־צוקער), 8 אייער, 2 קאָפּעס גוט־צעשניטענע טייטלען, 5 לעפעלאַך צימרינג, 1 לעפעלע נעגעלאַך, 1 לימענע.

שלאָגט צוזאַמען די געלעכלאַך און דעם צוקער ביז זיי זיינען זעהר לייכט. גיט צו קעיק־מעהל, געווירצען, לימענע־זאַפט און די טייטלען, צולעצט וויקעלט איין אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער און באַקט אין אַ מעסיג־אָנגעהייצטען אויוועץ (פון 325 ביז 350 גראַד) פון 45 ביז 60 מינוט.

די ב. מאנישעוויטץ קאָמפּאַני

ספּאָנדזש־קעיק נומער 1

12 אייער, 2 קאָפּעס צוקער, 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל, אַ לעפעלע קאַרטאָפעל־מעהל, 1 לימענע (צעריבענע שאָלעכץ און זאַפט).

שלאָגט אויף צוזאַמען די געלעכלאַך פון די אייער מיט צוקער פאַר 30 מינוט, וויקעלט איין די גערדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. גיט צו לימענע־זאַפט און צעריבענע שאָלעכץ, מישט אוים די מצה־קעיק־מעהל און קאַרטאָפעל־מעהל און וויקעלט איין, ביסלאכוויים. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר אַ שטונדע. איהר קענט צוגעבען 2 קאָפּעס צעריבענע ניס, אויב איהר ווילט.

ספּאָנדזש־קעיק נומער 2

אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל, אַ האַלבע קאָפּע קאַרטאָפעל־מעהל, אנדערהאַלבען קאָפּעס צוקער, 8 אייער, אַ פיערטעל לעפעלע זאַלץ, 1 לעפעלע וואַנילא, אַ האַלב לעפעלע מאַנדלען־עקסטראַקט.

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער מיט׳ן צוקער, ביז עס ווערט זעהר לייכט. זיפּט צוזאַמען די קעיק־מעהל און די קאַרטאָפעל־מעהל און גיט צו צום פאָריגען, גיט צו וואַנילא און מאַנדלען־עקסטראַקט, אָדער אַ פלייוואָר, לויט אייער טעם. שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער מיט דעם זאַלץ צו אַ גערדיכטען שוים, און וויקעלט איין. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע און אַ פיערטעל.

ספּאָנדזש־קעיק נומער 3

6 אייער, 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל, אַ קאָפּע צוקער, 1 לעפעל קאַרטאָפעל־מעהל, 1 לימענע (בלויז די זאַפט), 1 לעפעלע ארענדזש־עקסטראַקט.

שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען גערדיכט. שלאָגט אַריין דעם לימענע־זאַפט און ארענדזש־עקסטראַקט, דאַן דעם צוקער, צוגעבענדיג עם ביסלאכוויים. גיט צו דאַן די געלעכלאַך, לייכט אויפגעשלאָגען, און צולעצט וויקעלט אַריין די קאַרטאָפעל־מעהל און קעיק־מעהל וואָס מען דאַרף צוזאַמען גוט איבערזיפּען. באַקט פאַר איין שטונדע אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט עם אָפּקיהלען איידער איהר נעמט אַרוים די קעיק.

סינסינעטי, אָהייאָ, אמעריקא

ארענדזש־פֿלאף־קעיק

7 אייער, איין און אַ האַלבע קאָפּעס צוקער, אַ האַלבע קאָפּע ארענדזש־זאַפּט, אַ האַלבע לימענע (בלויז דעם זאַפּט), 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל, אַ האַלב לעפּעלע בייקינג פּוידער, דריי־פֿיערטעל לעפּעלאַך קרים אָף טאַרטאַר.

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פֿון די אייער ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו דעם צוקער ביסלאַכוויים, איבערזיפּענדיג דעם צוקער 5 מאָל. שלאָגט אויף ווייטער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו דעם ארענדזש און לימענע־זאַפּט. זיפּט איבער צוזאַמען די קעיק־מעהל און בייקינג פּאודער און וויקעלט זיי איין אין דער מיקסטשור. שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען שוימענדיג, דאַן גיט צו די קרים אָף טאַרטאַר און שלאָגט אויף ביז עס ווערט געדיכט. וויקעלט איין די ווייסליכע פֿון די אייער, גיסט אַריין די מיקסטשור אין אַ פּעטענט־טיוב־פֿענדעל און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פֿון 325 גראַד פֿאַר 50 מינוט. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט איהם אַרויס.

,,אפּסייד דאון קעיק״

2 אונצעס פּוטער, 1 קאָפּע ברוינעם צוקער, 5 שטיקלאַך פֿאַין־עפּעל, 9 קאַרשען, 6 אייער, אַ קאָפּע דינעם צוקער, אַ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל, אַ לעפּעלע זאַלץ, 1 לימענע (בלויז די שאָלעכץ).

צעלאָזט די פּוטער אין אַ בעקעלע, באַשפּרינקעלט עס מיט ברוינעם צוקער, לעגט אַריין איין שטיקעל פֿאַין־עפּעל אין מיטען, און אַ קאַרש אין מיטען פֿון פֿאַין־עפּעל. צעשניידט די אַנדערע פֿאַין־עפּעל אין דריטלאַך, און לעגט עס אַרום אויף אַ שעהנעם אופֿן, אַוועקלעגענדיג די קאַרשען וואו זיי פּאַסען זיך אַם בעסטען. מאַכט טייג פֿאַר אַ ספּאָנדזש־קעיק, אויפשלאָגענדיג צוזאַמען די געלעכלאַך פֿון די אייער מיט צוקער, גיט צו לימענע־שאָלעכץ, זאַלץ, קעיק־מעהל, און וויקעלט אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פֿון די אייער. לעגט אַוועק דעם אייער־מיקסטשור אויף דער פרוכט און באַקט אין אַ מעסיגען אויוועז (300 גראַד) פֿאַר איין שטונדע. ווען איהר זייט פֿאַרטיג קערט איבער דעם קעיק אויף אַ גרויסען טעלער. די פרוכט וועט אויסקומען פֿון אויוועז און די פּוטער און ברוינער צוקער וועלען פֿאַר־מירען די אייסינג. איהר קענט געברויכען אַפּריקאָסען (פּיטשעס) אָדער אַנדערע פרוכט אנשטאַט די פֿאַין־עפּעל.

די ב. מאַנישעוויטץ קאָמפּאַני

ווײַן-קעיק

12 אייער, 1 קאָפּע צוקער, 1 קאָפּע מאַנישע-וויטץ׳ס קעיק-מעהל, 1 קאָפּע ווײַן אָדער אַן אַנדער געטראַנק, 1 לעפעלע צימרינג, 1 קאָפּע צעריבענע וועלשענע ניס, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ.

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער, צוזאַמען מיט דעם צוקער, ביז עס ווערט לייכט און קריגט אַ לימענע-קאָליר. מישט עס דערנאָך אויס אין דעם ווײַן, גיט צו קעיק-מעהל, זאַלץ, צימרינג און די ניס. צולעצט וויקעלט איין אין די גערדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון אייער. באַקט אין אַ געוועהנליך-אָנגעהייצטען אויווען (325 גראַד טעמפּעראַ-טור) פאַר איין שטונדע. ווען פאַרטיג קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט עס אַרויס. אַ האַלבע פּאָרציע פון דער רעסיפּי פּילט אָן אַ געוועהנליכען „טיוב פּען״.

ארענדזש נאָט קעיק

6 אייער, 1 קאָפּע צוקער, אַ האַלבע קאָפּע מאַ-נישעוויטץ׳ס קעיק-מעהל, 2 לעפעל קאַרטאָפעל-מעהל, אַ האַלבע קאָפּע צעריבענע ניס, אַ פיערטעל לעפעלע זאַלץ, 1 לעפעלע ארענדזש-עקסטראַקט.

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער און דעם צוקער ביז זיי זײַנען לייכט. זיפּט איבער צוזאַמען די קעיק-מעהל און קאַרטאָפעל-מעהל און גיט עס צו, דאַן מישט אַרײַן די ניס און די פליוואָרינג. שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער ביז זיי זײַנען גערדיכט, צוגעבענדיג זאַלץ. וויקעלט זיי אַרײַן לייכט אין דער מיקסטשור, און באַקט אין אַ מעסיגען אויוועז (325 גראַד) פאַר 45 ביז 60 מינוט. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס-פּאַפּיער.

וואָלנאַט-קעיק

אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק-מעהל, 9 אייער, אַ האַלב פונט דינער (פּוידער) צוקער (איין קאָפּע און צוויי-דריטעל), איין און אַ האַלבע קאָפּע צעריבענע וואָלנאַטס (וועלשענע ניס), אַ פיערטעל לעפעלע זאַלץ, 1 לעפעלע וואַנילא.

שלאָגט אויף אין אַ קרים די געלעכלאַך פון די אייער מיט דעם צוקער, גיט צו די גוט-געזיפּטע קעיק-מעהל, זאַלץ און וואַנילא. מישט אויס מיט די צעריבענע וואָלנאַטס און וויקעלט איין אין לייכט און גערדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייס-ליכע פון די אייער. באַקט אין אַ מעסיגען אויוועז (325 גראַד) פאַר פופציג מינוט. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט איהם אַרויס.

פיין מצה בעקערס

קאַקאַ־נים קעיק

10 אייער, צוויי־דריטעל קאָפּעס צוקער, צוויי־דריטעל מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל, 1 לימענע (צעריבענע שאָלעכץ און זאַפּט), אַ קאָפּע קאַקאַ־נים, אַ האַלבע קאָפּע צוקער, 2 לעפעל קאָקאָ, צוויי־דריטעל קאָפּעס ראָזשינקעס, די ווייסליכע פון 2 אייער.

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער מיט דעם צוקער ביז זיי זיינען לייכט, גיט צו די לימענע־זאַפּט און צעריבענע שאָלעכץ, און גיט צו דאַן די קעיק־מעהל, וויקעלט איין די גערדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, מישט אויס דערנאָך צוזאַמען די קאָקאָ־נים, ראָזשינקעס, קאָקאָ און אַ האַלבע קאָפּע צוקער. לעגט אריין אַ העלפט פון די קעיק־מיקסטשור אין פענדעל, און מאכט דערנאָך אַ לייער פון דער קאָקאָ־נים מיקסטשור און באַדעקט מיט די איבערגע־בליבענע העלפט פון די קעיק־מיקסטשור. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר 50 ביז 60 מינוט. ווען פאַרטיג באַשמירט עס מיט די צוויי גערדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער און באַשפּרענקעלט עס מיט צוקער.

אָרענדזש קרים־קעיק

אַ פיערטעל קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל, 3 פיערטעל קאָפּעס פּאָטייטאָ־מעהל, אַ פיערטעל לעפעלע זאַלץ, 1 און אַ האַלבע קאָפּע צוקער, 8 אייער, אַ האַלבע לימענע, די זאַפּט און צעריבענע שאָלעכץ, די צעריבענע שאָלעכץ פון איין אָרענדזש.

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער ביז עס ווערט ווי קריעם. גיט צו די לימענע־זאַפּט און די צעריבענע שאָלעכץ פון דער לימענע און אָרענדזש. שלאָגט אויף דערנאָך די ווייסליכע ביז עס ווערט דיק, און וויקעלט איין מיט אויסגעמישטע קעיק־מעהל, פּאָטייטאָ־מעהל און זאַלץ. באַקט פאַר אַ שטונדע און אַ האַלב אין אַן אויוועץ פון אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד. קעהרט איבער דאָס בעקעלע און זאָל דער קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט איהם ארויס. דאַן צעשפּאַלט דעם קעיק און פילט איהם מיט פאָלגענדער פילינג:

1 אָרענדזש, די זאַפּט און צעריבענע שאָלעכץ, אויב איהר ווילט, 2 און אַ האַלב לעפעל קאַרטאָפעל־מעהל, אַ האַלבע קאָפּע צוקער, אַ האַלבע קאָפּע מילך, אַ האַלבע קאָפּע וואַסער, איין געלעכעל פון אַן איי.

מישט צוזאַמען די מעהל, צוקער, גיט צו די אָרענדזש־זאַפט און די שאָלעכץ. מישט אויס די מילך מיט דעם וואַסער און גיט עס צו לאַנגזאַם, דאַן מישט אריין די אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון די אייער. קאָכט עס אויף ביז עס ווערט דיק, מישענדיג עס די גאַנצע צייט. ווען עס איז אָפּגעקיהלט, באַשמירט דאמיט דעם אונטערשטען טייל פון קעיק, און לעגט עס צוריק אַוועק אין דער זעלבער פּאָזיציע. אויב איהר ווילט קענט איהר צוגעבען קאָקאָ־נים צו דער פילינג. געברויכט די איבערגעבליבענע ווייסליכע פון די אייער צו מאַכען דערפון אַ געקאָכטען פראָסטינג. קאָכט אויף איין קאָפּע צוקער מיט אַ דריטעל קאָפּע וואַסער, דאַן גיסט עס אַרויף לאַנגזאַם אויף די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט צוזאַמען ביז די אייסינג איז געדיכט, אַז עס זאָל זיך קענען אויסשפּרייטען. גיט צו דערנאָך דעם פלייוואָר באַשטעהענד פון איין לעפעלע ארענדזש־זאַפט, און באַציערט דעם קעיק מיט שטיקלאַך אָרענדזש.

געפּרעגעלטע קאַליפלאַוער

1 קאַליפלאַוער, 2 גרויסע ציבעלעס, מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל.

וואַשט די קאַליפלאַוער מיט דעם קעפּעל אַרונטער אין זאַלץ־וואַסער, טיילט אָפּ און קאָכט אין זאַלץ־וואַסער ביז עס ווערט ווייך. פּרעגעלט די ציבעלעס אין פּוטער. טונקט איין די קאַליפלאַוער אין דער מצה־מעהל און פּרעגעלט צוזאַמען מיט די ציבעלעס ביז עס ווערט ברוין.

סטראָבערי שאָרט־קעיק

אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל, סטראָבערים, 4 אייער, דריי־פערטעל קאָפּע צוקער, אַ האַלבע לעמאָן.

צעשלאָגט זעהר גוט די 4 געלכלאַך מיט די דריי־פיערטעל קאָפּע צוקער. גיט צו די אָנגעריבענע שאָלעכץ פון אַ האַלבער לימענע, אַ ביסעלע זאַלץ און אַ האַלבע קאָפּע דורכגעזיפּטע מצה־מעהל. צולעצט, די געדיכט־צעשלאָגענע 4 ווייסלאַך פון די אייער. באַקט דאָס אין 2 פלאַכע בעקעלאַך אין אַ מיטעלמעסיג הייסען אויווען. ווען דער קעיק האָט זיך אָפּגעקיהלט, לעגט איהם אַוועק אויף אַ פלאַכען טעלער, באַדעקט איהם געדיכט מיט סטראָבערים, וועלכע זיינען גוט באַדעקט געוואָרען מיט צוקער. לייגט אַרויף דעם צווייטען קעיק אויפ׳ן ערשטען און באַדעקט פון אויבען און די זייטען מיט געדיכט־צעשלאָגענע קרים, וועלכע זאָל זיין צעמישט מיט צוקער און זאַפט (פלייוואָר).

סינסינעטי, אָהייאָ, אמעריקא

מאַנדלען קיכלעך

אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל,
אַ פיערטעל קאָפּע קאַרטאָפּעל (פּאָטייטאָ) מעהל,
אַ פיערטעל קאָפּע צעהאַקטע מאַנדלען, 2 אייער,
אַ האַלבע קאָפּע צוקער.

זיפּט איבער צוזאַמען קעיק־מעהל און פּאָטייטאָ־מעהל. גיט צו אַ האַלבע קאָפּע צוקער, אַ פיערטעל קאָפּע צעהאַקטע מאַנדלען, 2 אייער. קאַטשעט דאָס אויס אין פּאָטייטא־מעהל אויסגעמישט מיט צוקער. בעשניידט דאָס און באַקט עס אין אָנגעשמירטע בלעכלאַך אין אַ הייסען אויווען.

מאַנדלען־מאקארונס

4 לעפעלאַך מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל, 1 פונט אָפּגעשיילטע, גוט־צעריבענע מאַנדלען, איין און אַ האַלב פונט דינעם צוקער (5 קאָפּעס), 2 לימע־נעס (בלויז די שאָלעכץ), די ווייסלאַך פון 5 אייער.

שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען געדיכט, מישט צוזאַמען די אַנדערע שטאָפען און גיט צו די ווייסליכע פון די אייער, מישט עס גוט אויס. מאַכט פון דעם מיקסטשור מאקארונס, דורכזייענדיג די מיקסטשור דורך אַ „פּעיסטרי־טיוב״ וואָס האָט אַ גרויסע עפענונג, אָדער איהר קענט עס אַראָפּלאָזען פון אַ לעפעלע אויף אַ גוט־אָנגעפעטען פּאַפּיער. באַשפּרענקעלט עס געדיכט מיט מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל. לאָזט איבער אַרום אַ אינטש צווישען איין מאקארון און דעם צווייטען, אַז זיי זאָלען זיך קענען אויסשפּרייטען. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 גראַד פאַר 15 מינוט. דאַן מאַכט דעם אויווען זעהר הייס אום צו מאַכען די מאַ־קארונס ברוין. ווען זיי זיינען פאַרטיג לאָזט זיי אָפּקיהלען, איידער איהר ריהרט זיי אָן.

קאָקאָ־ניס מאקארונס

1 קאָפּע מאַנישעוויט׳ס מצה־מעהל, 2 קאָפּעס צע־שניטענע קאָקאָ־ניס, 2 לימענעס (צעריבענע שאָ־לעכץ און זאַפט), 5 אייער, אנדערהאַלבען קאָפּעס צוקער.

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו די צוקער ביסלאכוויים, גיט צו די מעהל, קאָקאָ־ניס, לימענע־זאַפט און שאָלעכץ, גיסט אַרוים לעפעל־וויים אויף אַ פעטען פּאַפּיער. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר אַ האַלבער שטונדע. מאַכט דעם אויווען הייסער אַ פּאָר מינוט פאַר׳ן אַרוים־נעמען, כדי די קעיקלאַך זאָלען אַרויסקומען צוגעברוינט. פון דער רעסעפּי וועט איהר האָבען פון 12 ביז 14 מאקארונס.

פרוכט־קעיק

אַ האַלב פונט פוטער, 2 קאָפּעס ברוינעם צוקער, 1 קאָפּע שוואַרצע קאָפּע, 1 לעפעלע סאָדע, 1 לעפעלע קריעם אָף טאַרטאַר, אַ קאָפּע סירופּ, 1 לעפעלע זאַלץ, 3 און אַ האַלב קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־קעיק־מעהל, 6 אייער (באַזונדער אויפגעשלאָגען), 1 לעפעלע איינגעמאַכץ, 1 קאָפּע גרעיפּ־דזשוס, 1 קאָפּע קאַרשען, 1 קאָפּע טייטלען, 1 קאָפּע מאַנדלען, 1 קאָפּע פּיקאָן־ניס, 1 קאָפּע אירגענד וועלכע אַנדערע ניס, 1 לעפעלע אָל־ספּייס, 1 לעפעלע צימרינג, 1 לעפעלע נאָטמעג, 1 קאָפּע ראָזשינקעס, 1 קאָפּע ווייַנפּערלאַך, 1 קאָפּע ציטראָן, אַ האַלבע קאָפּע געצוקערטע אָרענדזש־שאָלעכץ, אַ האַלבע קאָפּע געצוקערטע לימענע־שאָלעכץ.

גרייט צו אַלע אויסגערעכענטע פרוכטען, צעשניידט די טייטלען, קאַרשען, ציטראָן און ארענדזש און לימענע־שאָלעכץ אויף קליינע שטיקלאַך. וואַשט די ראָזשינקעס און ווייַנפּערליך, און באַדעקט זיי מיט אַ האַלבע קאָפּע קעיק־מעהל. צעמאָהלט די ניס און מעסט אָפּ די אַלע איבעריגע שפּייז־אַרטיקלען. צעפּיהרט אין דער קאָפּע די סאָדע און דעם טאַרטאַר־קרים. שלאָגט אויף די אייער באַזונדער. דאַן מאַכט אַ קרים פון דעם פּוטער און צוקער און גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך. גיט אויך צו קאָפּע אין וועלכער עס איז צעפּיהרט די סאָדע און דער טאַרטאַר־קרים. דאַן גיט צו דעם סירופּ, איינגעמאַכץ און גרעיפּ־דזשוס. מישט אויס צוזאַמען די קעיק־מעהל, מיט זאַלץ און די געווירצען, און גיט צו צום איבעריגען. מישט עס אויס מיט די פרוכט און ניס און וויקעלט אין די גוט אויסגעשלאָגענע ווייסליכע. באַקט פּאַר 2 שטונדען אין אַ געוועהנליך־אָנגעהייצטען אויוועז (300 גראַד טעמפּעראַטור). שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס־פּאַפּיער.

טייטלען־באַרס

1 קאָפּע צוקער, 3 אייער (גוט אויפגעשלאָגען), 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, 1 לעפעלע בייקינג פּוידער, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ, אַ קאָפּע טייטלען (גוט צעשניטען), 1 קאָפּע ניס (צעהאַקטע).

מישט אויס דעם צוקער און די אויפגעשלאָגענע אייער, מישט אויך אויס די מעהל, זאַלץ און בייקינג פּוידער. קאָמבינירט ביידע מיקסטשורס און גיט צו די טייטלען און די ניס. שפּרייט אויס די מיקסטשור אַזוי דין ווי מעגליך אין

פיין מצה בעקערס

אַ פּיער־עקעדיגען בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר 45 מינוט. אויב דער טייג ברוינט זיך שנעל, מאַכט קלענער די טעמפּעראַטור. ווען עס ווערט פאַרטיג לאָזט עס אָפּזעצען 15 מינוט. צע־שניידט אויף שטיקער אַרום 4 אינטשעס לאַנג און 1 און אַ פיערטעל אינטשעס די ברייט, און ווערענד זיי זיינען נאָך וואַרעם, וויקעלט זיי אין דינעם צוקער.

רעספּבערי קעיק

1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל (אָדער אַ האַלבע קאָפּע מצה־מעהל און אַ האַלבע קאָפּע קאַרטאָפעל־מעהל), 1 און אַ האַלבע קאָפּע צוקער, 8 אייער, 1 לימענע (צעריבענע שאָלעכץ און זאַפט), 2 לעפעל מאַלינע (רעספּבערי) איינגעמאַכטץ, 2 לעפעל צע־מאָהלענע וועלשענע ניס, אַ פיערטעל לעפעלע זאַלץ.

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט, גיט צו צעריבענע שאָלעכץ און לימענע־זאַפט, די איינגעמאַכטס (צעלאָזט די איינגעמאַכטס אויב עס איז הארט), גיט צו דערנאָך די ניס און די מצה־מעהל. שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער מיט זאַלץ ביז עס ווערט הארט, דאַן וויקעלט איין אין דעם קעיק־מיקסטשור. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס־פּאַפּיער און לעגט אריין דעם קעיק־מיקסטשור, און באַשפּרענקעלט עס מיט אביסעל צע־ריבענע וועלשענע ניס. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר איין שטונדע. אויב איהר ווילט קענט איהר עס באַקען אין צוויי לייערס, אַריינלעגענדיג די מאַלינע־איינגע־מאַכטס צווישען איין לייער און דעם צווייטען און אַ ווייסע „אייסינג״ אויבען און אין די זייטען.

מאַק אָאוט מיעל קעיקלאַך

2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, 2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־פאַרפעל, איין און אַ האַלב קאָפּע צוקער, 1 קאָפּע ראָזשינקעס אָדער ניס, אָדער ביידע, צוויי־דריטעל קאָפּע צעלאָזענע טשיקען־פעטס, 4 אייער, 1 לעפעלע צימרינג.

מישט אויס די טרוקענע שטאָפען, שלאָגט אריין די אייער און די פעטס. לעגט זיי אַוועק אין רויהע שטיקער אין דער גרויס פון אַן איי, אויף אַ פּאַפּיער אָנגעשמירט מיט פעטס, און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד פאַר אַ האַלבע שטונדע. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען אַרום פיער דאָזען קעיקלאַך.

די ב. מאַנישעוויטץ קאָמפּאַני

רעיזין־באַר

4 אייער, אַ האַלבע קאָפּע צוקער, אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל, 2 עס־לעפּעל וואַסער, אַ האַלב לעפּעלע זאַלץ, אַ האַלבע קאָפּע צעשניטענע ראָזשינקעס, אַ האַלבע קאָפּע אָפּגעשיילטע און צע־האַקטע מאַנדלען, 1 לעפּעלע וואַנילא אָדער די צע־ריבענע שאָלעכץ פון אַ האַלבער לימענע.

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס איז לייכט. גיט צו וואַסער, קעיק־מעהל, זאַלץ און די פליי־וואָרינג. מישט אַריין די מאַנדלען, די ראָזשינקעס און וויקעלט איין אין די גערדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. גיט עס אַריין אין אַ פענדעל אָנגעשמירט מיט פעטס. דאָס פענדעל זאָל זיין לאַנג און פלאַך. די אייער־מיקסטשור זאָל ניט זיין מעהר ווי איין אינטש דיק. באַקט אין אַ מעסיג־געהייצטען אויווען (325 גראַד) און דאַן שניידט עס שטיקלאַכוויים, 4 אינטשעס ביי 1. לעגט עס צוריק אין פענדעל אויף דער צעשניטענער זייט און ברוינט עס אין אויווען. וויקעלט עס אין דינעם צוקער.

צימרינג סטיקס

2 לעפּעל מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל, אַ האַלבער פונט צעריבענע מאַנדלען, 1 פונט דינעם צוקער, 1 לעפעל צימרינג, 4 ווייסליכע פון אייער.

שלאָגט אויף די ווייסליכע צו אַ געדיכטען שוים, גיט צו דעם צוקער ביסלאַכוויז, דאַן דעם צימרינג, קעיק־מעהל און די צעריבענע מאַנדלען. באַשפּרענקעלט אייערע הענד מיט קעיק־מעהל און נעמט אַרום אַ לעפּעלע טייג און קאַטשעט אויס מיט די הענד סטיקס אַ האַלבען פינגער די לענג און דיק ווי אייער קליינער פינגער. לעגט עס אַרויף אויף אַ גוט־אָנגעשמירטען באַפּיער איבערלאָזענדיג אַרום אַן אינטש צווישען איינער און דער אַנדערער, כדי זיי זאָלען זיך קענען אויסשפּרייטען. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (300 גראַד) פון צוואַנציג ביז דרייסיג מינוט, און באַדעקט מיט גע־קאָכטע פראָסטינג.

מצות און קעז

6 מאַנישעוויטץ'ס מצות, אַ האַלב פונט פּוטער, אַ פונט און אַ האַלב קאַטעדזש קעז, פּאַפּריקאַ.

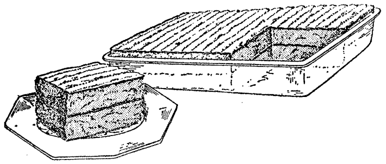
צעברעכט די מצות אין אַ זייער, גיסט אָן הייסע וואַסער און לאָזט די וואַסער אָפּרינען. צעשמעלצט די פּוטער, און באַקט די מצות אין אַ סך פּוטער, ביז עס ווערט קרוכלע און ברוין. לעגט זיי אויף אַ גרויסען טעלער, שפּרייט אויס די קאַטעדזש־קעז און באַשפּרענקעלט מיט אַביסעל פּאַפּריקאַ. פון דעם רעסעפּי וועט איהר האָבען 6 גוטע פּאָרציעס. גוט אַלס הויפּט־מאכל פאַר לאָנטש.

סינסינעטי, אָהייאָ, אמעריקאַ

טאָוסטעד קעז מצות

4 אָדער 5 מאַניוועשיטץ׳ס מצות, אַ האַלבע קאָפּע מילך, 3 אייער, אַ פּיערטעל לעפּעלע זאַלץ, אַ האַלבע קאָפּע צוקער, 2 עס־לעפּעל צעלאָזענע פּוטער, 1 פונט קאַטעדזש קעז.

שמירט אָן מיט פּוטער אַ בעקעלע, צעשניידט די מצות, אַז זיי זאָלען זיך אַריינפּאַסען אין דעם בעקעלע, שניידט גענוג פאַר דריי לעיערס. שלאָגט אוֹיף איין איי, גיט צו מילך און זאַלץ. ווייקט די מצות אין דעם מיקסטשור פאַר אַ מינוט, דאַן לאָזט אָפּטרוקענען. מישט צוזאַמען 2 אייער, צוקער, פּוטער און קעז. שפּרייט אויס אַ טייל פון דעם מיקסטשור אויף דעם אונטערשטען לעיער פון די מצה אין בעקעלע, באַדעקט מיט אַן אַנדער לעיער פון מצה און ווידערהאָלט דאָס זעלבע נאָך אַמאָל. שפּרייט אויס די צוויי קעז־לעיערס אונגעפעהר אַן אַכטעל אינטש דיק. באַקט אין אַ מעסיגען אויוועזן פאַר 10 מינוט, דאַן טאָוסט עס אונטער׳ן בראָילער ביז עס ווערט ברוין.



קעז־קעיק

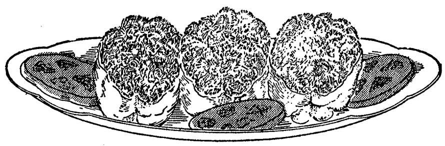
5 אָדער 6 מאַנישעוויטץ׳ס מצות, 3 אייער, אַ פונט קאַטעדזש־קעז, אַ פּיערטעל לעפּעלע זאַלץ, זאַפּט פון אַ פּיערטעל לימענע, אַ האַלבע קאָפּע צוקער, 6 לעפּעל פּוטער.

טונקט איין די מצה אין וואַסער, לאָזט זיי אָפּטריקענען, מישט אויס קעז, אייער, זאַלץ, צוקער און לימענע־זאַפּט. צעלאָזט פיער לעפּעל פּוטער אין אַ פּיערעקעדיגער בעקעלע. שפּרייט אויס אין בעקעלע אַ גאַנצע מצה אָדער מעהר, אויב דאָס בעקעלע איז גרעסער פון איין מצה. שפּרייט אויס אַ העלפט פון דעם צונויפגעמישטען קעז פון אויבען און באַדעקט עס מיט אַן אַנדער מצה וואָס איז פייכט. טהוט דאָס זעלבע נאָך אַמאָל, אַזוי אַז איהר זאָלט האָבען דריי טיילען מצות און צוויי טיילען פון דעם צונויפגעמישטען קעז־אָנפילונג. גֶעבּרויכט די איבעריגע צוויי לעפּעל פּוטער צו באַשמירען די אויבערשטע מצה. באַקט אין אַ געוועהנ־ליך־אָנגעהייצטען אויוועזן ביי אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע, ביז עס ווערט גאָלדיג־ברוין. באַשפּרענקעלט עס מיט פּוידער־צוקער און צעשניידט עס אין פּיער־עקיגע שטיקלאַך. סערווירט הייס אָדער קאַלט.

טשיקען־קנישעס

1 איי, אַ פיערטעל לעפעלע זאַלץ, דריי־פיערטעל קאָפּע קאַלטע וואַסער, אַ פיערטעל קאָפּע טשיקען־אָדער אויל־פעטס, אַ טהע־לעפעלע בייקינג פּוידער, מעהל (אַרום 3 קאָפּעס), 2 מאַנישעוויטץ'ס מצות, 1 קאָפּע טשיקען־פלייש (צעשניטען), אַ פיערטעל קאָפּע טשיקען־שמאַלץ, 1 לעפעלע זאַלץ.

מאַכט אַ פּאַי־קראָסט פון די ערשטע זעקס שפּייז־אַרטיקלען. וואַלגערט אויס דעם קראָסט אַ פיערטעל אינטש דיק. שניידט אויס רונדע שטיקער, אין דער מאָס פון אַ שאָל (סאוסער), צעברעקעלט די מצות און מישט עס אויס מיט די טשיקען, זאַלץ און שמאַלץ. לעגט אַוועק אַ לעפעל אָדער מעהר פון דעם מיקסטשור אויף די אויסגעשניטענע טייג, מאַכט פייכט דעם ברעג, און קלעפּט זיי צוזאַמען. באַקט דרייסיג מינוטען אין אַ טעמפּעראַטור פון 425 גראַד, און סערווירט מיט טשיקען־שמאַלץ.



געפילטע פעפערס

5 גרינע פעפערס, 1 פונט צעמאָהלענע פלייש, 2 מצות, 2 אייער, 2 עס־לעפעל זאַלץ, אַ האַלב טעה־לעפעלע פעפער, 2 עס־לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 3 קאָפּעס קרויט, 2 פונט טאָמייטאָס.

צעשניידט די פעפערס אין אַ העלפט, שניידט אַוועק דעם שטענגעל און וואַשט אַוועק די ווייסע קערנדלאַך, זייעט אָפּ די טאָמייטאָ־זאַפט און האַלט עס באַזונדער צו באַקען אין דעם די פעפערס. צעברעכט די מצות און מישט עס אויס מיט דעם פלייש, די אייער, די מעהל, די קרויט, די טאָמייטאָס און די געווירצען. פילט אָן דערמיט די האַלבע פעפערס און באַקט זיי אין דער טאָמייטאָ־זאַפט (אַרום אַ שטונדע און אַ האַלב), ביז זיי ווערען ברוין.

קאַליפלאַוער לאַטקעס

2 עס־לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 1 אָפּגעקאָכטע קאַליפלאַוער, 4 אייער, איינס און אַ האַלב לעפעלאַך זאַלץ.

צערייבט גוט די אָפּגעקאָכטע קאַליפלאַוער און מישט דורך מיט די גוט־אויפגעשלאָגענע אייער. גיט צו די מעהל און זאַלץ צוזאַמען. גיסט אריין פון אַ לעפעל אין הייסע פּוטער און פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין. פון דער רעסעפּי וועט איהר קריגען 12 לאַטקעס.

פיין מצה בעקערס

קעז־פודינג

5 מאַנישעוויטץ׳ס מצות, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ, אַ האַלב פונט קאטעדזש קעז, 2 אייער, 2 גרויסע ציבעלעס, 2 לעפעל פוטער, אַן אַכטעל לעפעלע סאָדע.

צעהאקט די ציבעלעס דין, גיט צו סאָדע און פרעגעלט אין דער פוטער ביז עס ווערט ברוין, און לאָזט עס אָפּקיהלען. מישט אוים דעם קעז, אייער, ציבעלעס. צעברעקעלט די מצה און ווייקט זי אין קאלטער וואסער פאר 2 מינוט. קוועטשט דערנאָך אוים די וואסער, גיט צו די מצה און זאלץ צו דער קעז־מיקסטשור, לעגט עס אריין אין פודינג־בעקעלע וואָס איז אָנגעשמירט מיט פעטס, און באקט עס אין אַ הייסען אויווען פאר א האלבער שטונדע (דער אויווען דארף זיין 400 גראד הייס), ביז עס ווערט ברוין.

טשיקען קאָטלעטס

ווייסע פלייש פון 2 טשיקענס, 3 אייער, 1 ציבעלע (צעריבען), 3 לעפעלאך זאַלץ, 1 פערטעל לעפעלע פעפער, 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־קעיק־מעהל, 2 קאָפּעס געקאָכטע טאָמייטאָס, אַ האַלבע לימענע, 3 לעפעל צוקער.

צעמאָהלט די ווייסע פלייש פון די טשיקען אין א פלייש־מיהל, גיט צו די אייער, ציבעלע, זאלץ, פעפער און מעהל. מישט גוט אוים און מאַכט פון זיי קליינע קייקלאך. לעגט זיי אריין אין א פענדעל מיט הייסע פעטס, און ברוינט עס אויףביידע זייטען, דאן לעגט עס איבער אין א בעקעלע. מישט די טאָמייטאס מיט לימענע־זאפט און צוקער, און גיסט עס ארויף אויף די קאטלעטען. באקט אין א מעסיגען אויווען א האלבע שטונדע און סערווירט.

ווערדזשעטייבעל קאָטלעטס

2 בוריקעס, 2 מייערען, 1 פארסניפּ, 1 זיסע קאַרטאָפעל פון מיטעלען גרויס, 1 אירלענדישע קאַרטאָפעל פון מיטעלען גרויס, 4 שטיקלאַך סעלערי, 1 ציבעלע, 3 אייער, איין און האַלב קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, איין און אַ האַלב לעפעלע זאַלץ, אַ האַלבע לעפעלע פעפער, 1 לימענע. 2 קאָפּעס געקאָכטע טאָמייטאָס, 4 לעפעל צוקער.

שיילט אָפּ די ווידזשעטייבעלס און צעמאָלט דורך אַ פלייש־מיהל. גיט צו זאלץ, פעפער, מצה־מעהל, אויפגעשלאָגענע אייער, מישט עס גוט אוים. מאַכט דערפון קליינע קוגעלאך, לעגט עס אריין אין אַ פענדעל און ברוינט זיי אין הייסע פעטס. ווען עס ווערט ברוין אויף ביידע זייטען, לעגט עס אריין אין אַ בעקעלע, באגיסט מיט טאָמייטאס, צו וועלכע איהר האָט צוגעגעבען צוקער און לימענע־זאפט. באקט אין א מעסיגען אויווען פאר א האלבע שטונדע.

די ב. מאנישעוויטץ קאָמפּאַני

פלוימען־פריטערס (פיינקוכען)

אַ האַלב פונט פלוימען, געקאָכטע מיט די קערענד־לאך, 4 מאַנישעוויטץ'ס מצות, אַ קאָפּע צוקער, 4 אייער, אַ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ.

ווייקט די מצות אין קאַלט וואַסער פאַר אַ פּאָר מינוט ביז זיי ווערען ווייך, און דאַן דריקט אויס די וואַסער, גיט צו צוקער, אויפגעשלאָגענע אייער, זאַלץ און מעהל. נעמט אַביסעל פון טייג, און גלייכט עס אויס אויף דער דאַלאָניע פון אייער האַנד, לעגט אריין אַ פלוים אין מיטען און דעקט צו מיט אַן אַנדער לענגליך־רונדע שטיקעל טייג און פאַר־קלעפּט ביי די זייטען. וויקעלט עס אין מצה־מעהל און באַקט אין אַ סך פעטס אין אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד ביז עס ווערט ברוין. באַשפּרענקעלט עס מיט דינעם צוקער.

קראָלערס

4 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 1 קאָפּע פעטס, 2 קאָפּעס וואַסער, 10 אייער, 2 לעפּעלאַך זאַלץ,

קאָכט אויף צוזאַמען די פעטס און די וואַסער, גיט צו די מצה־מעהל און מישט אויס. לאָזט די מיקסטשור אָפּ־קיהלען און גיט צו די זאַלץ און די גוט־אויפגעשלאָגענע אייער. קנעט גוט אויס, באַשמירט דאַן די הענד מיט פעטס און מאַכט קניידלאַך אַרום 2 אינטשעס אין דער ברייט. מאַכט אַ לאָך מיט'ן פינגער אין דערמיטען, נאָכדעם ווי איהר האָט זיי אַוועקגעלעגט אויף פּאַפּיער אָנגעשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) אַרום אַ האַלבע שטונדע. וויקעלט עס אין שטויב־צוקער.

בעאָלאַס

דריי־פיערטעל קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 6 אייער.

שלאָגט אויף די אייער ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו אַזוי פיעל מצה־מעהל אַז דער מיקסטשור זאָל זיך האַלטען. וואַרפט אַריין פון שפּיץ־לעפעל אין אַ סך פעטס אָנגע־וואַרעמט צו אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד. ווען עס ווערט לייכט ברוין, נעמט עס אַרויס און טריקענט עס אָפּ אויף ברוינע פּאַפּיער. סערווירט עס קאַלט מיט אַ סירופּ וואָס ווערט געמאַכט ווי פאָלגט: קאָכט צוזאַמען פאַר פינף מינוט איין קאָפּע צוקער, איין קאָפּע וואַסער און אַ האַלב לעפעלע צימרינג.

סינסינעטי, אָהייאָ, אמעריקא

געפּרעגעלטע פיש

שטיקלאַך פיש (לויט דער צאָהל פון דער פאַמיליע), 1 איי צעשלאָגען, מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, זאַלץ און פעפער.

באַשפּרענקעלט די שטיקלאַך פיש מיט זאַלץ און פעפער, וויקעלט זיי אין מצה־מעהל, טונקט איין אין אַן איי און דאַן טונקט אויך נאָך אַמאָל אין מצה־מעהל. באַקט אין אַ סך פעטס אין אַ טעמפּעראַטור ביז 350 גראַד, ביז עס ווערט ברוין.

דאָונאַטס נומער 1

צוויי־דריטעל קאָפּעס וואַסער, איין־דריטעל קאָפּע טשיקען־שמאַלץ, 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 1 לעפּעלע צוקער, 3 אייער, אַ פערטעל לעפּעלע זאַלץ.

קאָכט אויף די פעטס, וואַסער, צוקער און זאַלץ, גיט צו די מצה־מעהל, מישענדיג עס גוט אוים. לאָזט די מיקסטשור קאָכען פאַר אַ סעקונדע, נעמט עס אַוועק פון פייער און מישט גוט דורך. שלאָגט אויף די אייער איינציגוויים און גיט זיי צו איינציגוויים. באַשמירט אַ פענדעל מיט פעטס און אויך אייערע הענד, מאַכט קליינע קייליכלאַך, אַרום צוויי אינטשעס די ברייט און מאַכט אַ לאָך אין מיטען מיט אייער פינגער, נאָכדעם ווי די קייליכלאַך זיינען אַריינגעלעגט געוואָרען אין בעקעלע. באַקט אין אַ הייסען אויוועז (375 ביז 400 גראַד) פאַר אַ שטונדע.

דאָונאַטס נומער 2

איין און אַ האַלב קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 6 אייער, אַ האַלבע קאָפּע וואַסער, אַ האַלבע קאָפּע פעטס, און און אַ האַלב לעפּעלע זאַלץ.

קאָכט אויף צוזאַמען די וואַסער, פעטס און זאַלץ. ווען עס איז אויפגעקאָכט, גיט צו די מצה־מעהל און מישט עס אוים ביז די וואַסער און פעטס זאַפּען זיך איין. נעמט עס דערנאָך אַוועק פון פייער, לאָזט עס דערנאָך קאָכען, שלאָגט אַריין די אייער איינציגוויים און קנעט עס גוט אוים. באַשמירט די הענד מיט פעטס און מאַכט פון דער טייג קניידלאַך די גרוים פון אַן איי, לעגט זיי אַוועק אויף פּאַפּיער באַשמירט מיט פעטס, דאַן טונקט אַ פינגער אין וואַסער און מאַכט אַ לאָך אין מיטען פון יעדען קניידעל. באַקט עס אין אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד אַרום אַ האַלבע שטונדע. לעגט עס דערנאָך אין דינעם צוקער.

די ב. מאנישעוויטץ קאָמפּאַני

ברעמזלאַך נומ. 1

6 אייער, אַ האַלבע קאָפּע צוקער, דריי־פיערטעל קאָפּע צעהאַקטע וועלשענע ניס (אַרום אַ האַלב פונט), די זאַפט און שאָלעכץ פון אַ האַלבען לימענע (צעריבען), 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, 6 לעפעל האָניג, 6 לעפעל גענזענע אָדער הינערשע שמאַלץ.

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט. וויקעלט איין אין די גוט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, גיט צו די ניס, צעריבענע לימענע־שאָלעכץ, לימענע־זאַפט, מצה־מעהל. גיסט אריין לעפעל־וויים אין אַ בעקעלע וואָס איז גוט אויסגעשמירט מיט האָניג און פעטס און באַקט אויף בײדע זייטען, ביז עס ווערט ברוין.

ברעמזלאַך נומ. 2

3 מאַנישעוויטץ׳ס מצות, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ, 1 לימענע, נאָר די צעריבענע שאָלעכץ), אַ פיערטעל קאָפּע מאַנדלען, אַ פיערטעל קאָפּע ראָזשינקעס, אַ לעפעלע צימרינג, 4 אייער, אַ קאָפּע צוקער.

ווייקט די מצות ביז זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואַסער, צערייבט די מצות, אַז זיי זאָלען ווערען ווי אַ קרים. גיט צו די צעריבענע לימענע־שאָלעכץ, זאַלץ, צוקער און די געלעכלאַך פון אייער, דאַן גיט צו ראָזשינקעס, מאַנדלען און צימרינג און וויקעלט אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. גיסט אַרויף לעפעל־וויים אויף אַ הייסען, לייכט־אָנגעפעטען פענדעל, און פּרעגעלט ביז עס ווערט לייכט־ברוין אויף בײדע זייטען. סערווירט הייס מיט געקאָכטע פלוימען.

פּיין־עפּעל אָדער עפּעל פריטערס

2 אייער, אַ פיערטעל טהע־לעפעלע זאַלץ, 1 עס־לעפעל צוקער, אַ פיערטעל קאָפּע וואַסער, 1 טהע־לעפעלע בייקינג פּוידער, אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, 3 אָדער 4 שטיקלאַך פּאַיין־עפּעל אָדער 2 זויערע עפּעל פון מיטעלער מאָס.

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו זאַלץ, צוקער און וואַסער. מישט צוזאַמען די מעהל און בייקינג פּוידער און גיט צו צו די אייער־מיקסטשור. שניידט די פּאַין־עפּעל סלייסעס אויף פיערטלאַך אָדער די עפּעל אויף אַכטלאַך. טונקט די

פײן מצה בעקערס

עפּעל אָדער פּאַין־עפּעל אין די אױפגעשלאָגענע אײער, און באַקט אין אַ סך פעטס אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 אָדער 375 גראַד, ביז זײ װערען ברױן.

באָסטאָן ברעמזלאַך

1 און אַ האַלב קאָפּעס מאַנישעװיטץ׳ס מצה־מעהל, 6 אײער, 6 לעפּעל קאַלטע װאַסער, 3 לעפּעל טשיקען אָדער גענזענע פעטס, אַ האַלב לעפּעל זאַלץ, אײן־דריטעל פונט האָניג אָדער צװײ־דריטעל פונט צוקער, אײן־פיערטעל לעפּעלע אינגבער, אײן־דריטעל פונט צעריבענע ניס, אײן־דריטעל קאָפּע קאַלטע זיסע טהע אָדער „מעד״, אַ האַלבע קאָפּע גוט־צעשניטענע זױערע בוריקעס.

שלאָגט אױף די אײער, גיט צו מצה־מעהל, װאַסער, פעטס און זאַלץ, דאַן לאָזט דעם טײג שטעהן אַ האַלבע שטונדע. מישט אױס די בוריקעס מיט דעם האָניג אָדער צוקער, אינגבער און ניס און שטעלט עס אַרײן אין אַ פענדעל צ ברױנען. װען עס איז ברױן, נעמט עס אַרונטער פון פײער און גיט צו „מעד״ אָדער טהע. לײגט אַרױף אױף אַ פּאַפּיר אָנגעשמירט מיט דער בוריקעס־מיקסטשור און באַדעקט זײ מיט אַנדערע דרײ־עקעדיגע קוקיס. באַשמירט יעדען ברעמזעל מיט אַביסעל פעטס און באַקט אין אַ הײסען אױװען (400 גראַד) פאַר אַ האַלבע שטונדע. קערט עס איבער כדי צו ברױנען בײדע זײטען. איהר קענט זײ עסען הײס אָדער קאַלט. דער רעסיפּי פאַר דעם בוריקעס־קילונג איז גענוג פאַר דרײ בײקינגס. פון דעם טײג רעסיפּי װעט איהר האָבען גענוג פאַר 15 ברעמזלאַך.

מצה־מעהל אמלעט

3 אײער, דרײ־פערטעל קאָפּעס װאַסער, אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעװיטץ׳ס מצה־מעהל, אַ פיערטעל לעפּעלע זאַלץ, 2 לעפּעל פוטער אָדער אַנדערע פעטס.

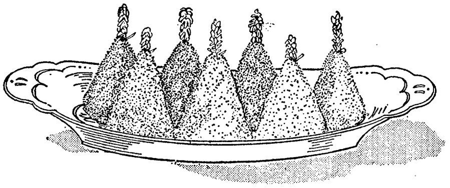
שלאָגט אױף די אײער, ביז זײ זײנען זעהר לײכט און שױמעדיג, גיט צו װאַסער, זאַלץ און מצה־מעהל, מישט גוט אױס. צעלאָזט די פוטער אין אַ גרױסען בעקעלע, און גיסט אַרײן אין בעקעלע די מיקסטשור, לאָזט עס קאָכען ביז דער אונטערשטער טײל װערט ברױן, דאַן קערט עס איבער און ברױנט צו די אַנדערע זײט. אױב איהר װילט קענט איהר עס קאָכען אַלס באַזונדערע אמלעטס. סערװירט מיט אײנגעמאַכטס, האָניג, סירופּ אָדער צוקער און צימרינג.

די ב. מאנישעוויטץ קאָמפּאַני

מצות און אייער

1 מאַנישעוויטץ'ס מצה, 2 לעפעל פּוטער, 3 אייער, אַ פיערטעל לעפעלע זאַלץ, אַ זעכצעהנטעל לעפעלע פּעפּער.

ווייקט די מצה אין וואַסער ביז זי ווערט ווייך, דריקט אויס די וואַסער, שטעלט אַוועק דאָס בעקעלע אויף דעם פייער און צעלאָזט די פּוטער. פּרעגעלט די מצה, און ווען פאַרטיג גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער און סקרעמבעלט, גיט צו זאַלץ און פּעפּער. אויב איהר ווילט קענט איהר צוגעבען אַ דריטעל קאָפּע מילך צו די אייער.



סעמאָן־קראָוקעטס

אַ האַלבע קאָפּע צעריבענע מייערען, 1 קאָפּע צעריבענע קאַרטאָפעל, 1 צעהאַקטע ציבעלע, 1 קאָפּע געקאָכטע רייז, 1 פונט קענד־סעמאָן, 2 לעפעלאַך זאַלץ, 2 אייער, 1 פיערטעל קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל.

נעמט אַוועק די פליסיגקייט פון די סעמאן, צערייבט די סעמאן מיט אַלע אויסגערעכענטע שפּייז־אַרטיקלען, מאַכט קניידלאַך, וויקעלט זיי אין מצה־מעהל און באַקט אין בעקעלאַך מיט אַ סך פעטס ביז זיי ווערען ברוין, אין אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד.

סעמאָן סענדוויטשעס

2 מאַנישעוויטץ'ס מצות, 2 אייער, 1 לעפעלע זאַלץ, אַן אַכטעל לעפעלע פּעפּער, דער זאַפט פון אַ האַלבער לימענע, 1 פונט קענד־סעמאָן, אַ לעפעל פּוטער, 1 קאָפּע צעריבענע קאַרטאָפעל.

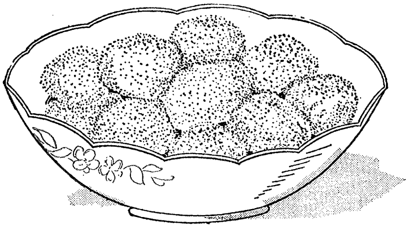
צעברעכט די מצות און באַשפּרענקעלט זיי מיט אַביסעל וואַסער, צעשלאָגט די אייער, גיט צו די מצה, זאַלץ, פּעפּער, לימענע־זאַפט, קאַרטאָפעל און סעמאָן. (די סעמאָן דאַרף זיין אָהן די פעטס.) מישט אויס אַלע צוזאַמען און לעגט אַריין אין אַ בעקעלע באַשמירט מיט פּוטער, באַשמירט אויבען מיט אַ לעפעל פּוטער און באַקט פאַר 45 מינוט אין אַ געוועהנליך אָנגעהייצטען אויווען אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. ווען קאַלט, צעשניידט עס פאַר סענדוויטשעס. דיזער מאכל קען געגעסען ווערען אַ טאָג שפּעטער.

סינסינעטי, אָהייאָ, אמעריקא

מאַרך־דאָמפּלינגס

1 לעפעל מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, דריי־פיער־טעל לעפעלאַך נאָטמעג, 1 לעפעל פעטרישקע, 3 לעפעל מאַרך, 3 געלעכלאַך פון אייער.

שלאָגט אויף דעם מאַרך ווי אַ קריעם, גיט צו זאַלץ, נאָטמעג און פעטרישקע, שלאָגט אַריין די געלעכלאַך פון די אייער ביסלעכוויים, און גיט צו די מצה־מעהל. געברויכט בלויז אויף אַ אַזוי פיעל מצה־מעהל אויף וויפיעל עס איז נויטיג צו קענען מאַכען קליינע קיילעכלאַך פון דער מיקסטשור (נעמט אַרום 1 עס־לעפעל). גיט צו די דאָמפּלינגס צו דער קאָכענדיגער זופּ און קאָכט זיי פאַר 15 מינוט. פון דער רעסעפּי וועט איהר האָבען אַרום 9 אָדער 10 דאָמפּלינגס.



פּעדער קניידלאַך עלזאסער סטייל

1 קאָפּע טשיקען־פעטס, 3 אייער (גוט אויפגעשלאָגען), איין דריטעל קאָפּע הייסע טשיקען בראָטה, 1 לעפעלע זאַלץ, 1 לעפעלע נאָטמעג (אָדער אינגבער ווען איהר ווילט), 2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל.

קיהלט אָפּ די קאָפּע שמאַלץ פון אַ געדעמפּטער טשיקען ביז עס ווערט טיילוויים קיהל, שלאָגט עס גוט אויף. גיט צו די אַנדערע שטאָפען, דאַן מאַכט קניידלאַך אין דער גרויס פון אַ וועלשענער ניס. באַדעקט זיי מיט אַ דינעם טוך, און שטעלט אַוועק אין אַ קיהלען פּלאַץ פאַר 1 ביז 24 שטונדען. ווען איהר ווילט זיי געברויכען, קאָכט אויף די זופּ נאָכדעם ווי איהר נעמט אַרויס די טשיקען, און אַזוי ווי די קניידלאַך זאַפּען איין דעם בראָטה, גיט צו אַ האַלבען פונט סטייק, אָדער עטליכע בוליאָן קיובס צו קרעפטיגען די זופּ. דאַן לעגט אַריין די קניידלאַך אין דער זידענדיגער זופּ און לאָזט עס קאָכען 18 מינוט. פון דער רעסעפּי וועט איהר האָבען אַרום 42 קניידלאַך. סערווירט אנשטאט לאָקשען אָדער ספּאַגעטי. אויב איהר ווילט קענט איהר באַווירצען די טשיקען בראָטה מיט אַרבעס און אַספּאַראַגוס.

די ב. מאנישעוויטץ קאָמפּאני

קניידלאך נומער 1

איין און אַ פיערטעל קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, אַ האַלב לעפעל זאַלץ, אַ פיערטעל קאָפּע טשיקען־פעטס, אַ האַלבע קאָפּע הייסע וואַסער, 3 אייער, אַ האַלבע לעפעלע ציבעלע־זאַפּט.

לעגט אַריין די פעטס אין אַ שיסעל, גיט צו הייסע וואַסער און זאַלץ, מישט גוט אויס, לאָזט אַביסעל אָפּקיהלען, דאַן גיט צו די גוט־אויפגעשלאָגענע אייער, ציבעלע־זאַפט און מצה־מעהל. מישט גוט אויס און לאָזט עס שטעהן פאַר איין שטונדע. דאַן קאָכט אויף איין און אַ האַלב קוואָרט וואַסער, צוגעבענדיג איין לעפעל זאַלץ און איין גרויסע ציבעלע. און לאָזט עס זידען 5 מינוט. דאַן מאַכט פון די מצה־מעהל־מיקסטשור קניידלאך. לעגט זיי אַריין אין דער קאָכיגער וואַסער און קאָכט עס פאַר 20 מינוט. סערווירט עס מיט זופּ.

קניידלאך נומער 2

2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, 2 לעפעלאך זאַלץ, אַ האַלבע לעפעלע פעפער, אַ פיערטעל קאָפּע טשיקען־שמאַלץ, 3 אייער, איין און אַ פיערטעל קאָפּעס וואַסער.

שלאָגט אויף צוזאַמען די אַלע שפּייז־מאַטעריאַלען, און לאָזט שטעהן די מיקסטשור אַ האַלבע שטונדע, באַשמירט דאַן די הענד מיט פעטס און מאַכט קליינע קניידלאך. לעגט זיי אַריין אין קאָכיגע זופּ אָדער זאַלץ־וואַסער, קאָכט אַרום 20 מינוט.

קניידלאך נומער 3

2 אייער, אַ האַלבע קאָפּע וואַסער, אַ פיערטעל טעה לעפעלע זאַלץ, אַן אַכטעל טעה לעפעלע פעפער, 1 טעה־לעפעלע פעטס, אַ עס־לעפעל קאַרטאָפעל־מעהל, אַ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל.

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו וואַסער, געווירצען און צעלאָזענע פעטס, מישט אויס די קאַרטאָפעל מעהל מיט אַ האַלבע קאָפּע מצה־מעהל און גיט צו נאָך אַ האַלבע קאָפּע מעהל ביז די טייג ווערט שטייף גענוג צו מאַכען דערפון קניידלאך, באַשמירענדיג דערביי די הענד מיט שמאַלץ. די קניידלאך דאַרפען זיין אין דער מאָס פון אַ וועלשענע נוס. לעגט אַריין אין געקאָכטע וואַסער וואָס איז געזאַלצען, אָדער אין זופּ און קאָכט פאַר צוואַנציג מינוט. די קניידלאך

פיין מצה בעקערס

קענען אויך געגעסען ווערען אנשטאט קארטאפעל, ווען איהר סערווירט געבראטענס. פון דער רעסעפי קומען ארויס 12 קניידלאך.

מצה־קניידלאך נומער 1

4 מאנישעוויטץ'ס מצות, איין און א האלב ציבעלעס (פון מיטעלען גרויס), 3 לעפעל טשיקען־פעטס, 4 אייער, 2 לעפעלאך פעטרישקע, א פיערטעל לעפעלע פעפער, 2 לעפעלאך זאלץ, 4 לעפעלאך צוקער, א דריטעל אדער א האלבע קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה־מעהל.

ווייקט די מצות אין קאלטע וואסער און דריקט אויס די וואסער, גיט צו די געווירצען און א האלבע ציבעלע צעהאקט און צוגעברוינט, גיט צו די אויפגעשלאגענע אייער, און גענוג מעהל צו קענען מאכען פון דעם קניידלאך. קאכט די קניידלאך א 20 מינוט אין זאלץ־וואסער (איין לעפעלע זאלץ צו א קווארט וואסער). סערווירט די מצה־קניידלאך אנשטאט פאטייטאס און מאכט זיי באטעמ'ט מיט די איבערגעבליבענע ציבעלע. די ציבעלע דארף זיין צעהאקט און צוגעברוינט אין טשיקען־פעטס. די מצה־קניידלאך קומען ארויס לייכטער ווען איהר האלט זיי א שטונדע פריהער אין אייז באקס און דערנאך קאכט איהר זיי.

מצה־קניידלאך נומער 2

2 מאנישעוויטץ'ס מצות, 2 לעפעל טשיקען שמאלץ 1 לעפעל צעהאקטע ציבעלע, א פיערטעל לעפעלע פעפער, א האלב לעפעלע אינגבער, א לעפעלע און א האלב זאלץ, א לעפעל צעריבענע פעטרישקע, א קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 4 אייער.

ווייקט די מצות אין וואסער ביז זיי ווערען ווייך, דריקט אויס גוט די וואסער, באקט עס אין טשיקען פעטס, צולעגענדיג ציבעלעס, געווירצען, מצה־מעהל, ווערענד עס איז נאך הייס. לעגט עס ארויס אין א שיסעל, און ווען עס ווערט אפגעקיהלט גיט צי פיער אייער, אריינשלאגענדיג זיי איינציגוויים, מאכט קניידלאך, וויקעלט זיי אין מצה־מעהל און טשיקען־פעטס און קאכט עס פאר צוואנציג מינוט אין זופ אדער זאלץ־וואסער.

די ב. מאנישעוויטץ קאָמפּאני

מצה־דאָמפּלינגס

3 מאַנישעוויטץ׳ס מצות, 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, 4 אייער, 2 לעפעל פעטס, אַ האַלב לעפעל זאַלץ, 1 לעפעל צעהאַקטע פעטרישקע.

ווייקט די מצות אין קאַלטע וואַסער, דאַן לאָזט די וואַסער אָפּרינען. שלאָגט אויף די אייער, דאַן גיט צו פעטס, זאַלץ און די געווייקטע מצות. גיט צו די מצה־מעהל און פעטרישקע, מישט גוט אויס, דעקט עס צו, און שטעלט אין אייז באַקס פאַר פיער ביז פינף שטונדען איידער איהר מאַכט דערפון קניידלאַך. ווען איהר זיינט גרייט עס צו געברויכען, מאַכט דערפון קניידלאַך און לעגט זיי אַריין אין קאָכיגער זופּ, דעקט עס צו און לאָזט עס קאָכען אַ האַלבע שטונדע.

„סופּ נאָטס“

3 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, אַ האַלבע קאָפּע פעטס, 1 קאָפּע וואַסער, 8 אָדער 9 אייער, 2 לעפעלאַך זאַלץ, אַ האַלב לעפעלע פעפער.

לעגט אַריין די מצה־מעהל אין אַ שיסעל, קאָכט אויף די פעטס און וואַסער און גיט צו צו דער מעהל, מישענדיג גוט די גאַנצע צייט מיט אַ גאָפּעל, אַז עס זאָל ניט בלייבען קיין טרוקענע מעהל. גיט צו זאַלץ און פעפער און שלאָגט אַריין די אייער אין דער מיקסטשור, דאַן קנעט גוט דורך, באַשמירט די הענד מיט פעטס און מאַכט פון טייג קליינע קניידלאַך אַרום דריי־אַכטעל אינטש אין דער ברייט. לעגט עס אויף אַ גוט־אָנגעשמירטע פּאַפּיער און באַקט אין אַ הייסען אויוועו (400 גראַד) אַרום אַ האַלבע שטונדע, ביז עס ווערט ברוין.

מצות איינגע־טונקען אין אייער

3 מאַנישעוויטץ׳ס מצות, 2 אייער, 6 לעפעל צוקער, 2 לעפעלאַך צימרינג, 4 לעפעלאַך צע־ריבענע לימענע־שאָלעכץ.

ווייקט די מצות אין מילך אָדער וואַסער ביז זיי זיינען ווייך, צעשניידט זיי אין פיערטלאַך אָדער אַכטלאַך. טונקט איין אין די אויפגעשלאָגענע אייער און פּרעגעלט אין פּוטער ביז עס ווערט ברוין. מישט אויס צוזאַמען די צוקער און צימרינג און באַשפּרענקעלט מיט דעם די הייסע מצות. באַשפּרענקעלט פון אויבען מיט צעריבענע לימענע־שאָלעכץ און סערווירט.

סינסינעטי, אָהייאָ, אמעריקא

קאַרטאָפּעל־לאַטקעס

2 קאָפּעס צעריבענע קאַרטאָפּעל, 1 קאָפּע מאַנישעװיטץ׳ס קעיק־מעהל, איין און אַ פיערטעל קאָפּע װאַסער, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ, 4 אייער.

גיט צו די גוט־אויפגעשלאָגענע אייער צו די גוט־צעריבענע קאַרטאָפּעל, גיט צו די װאַסער צו די קעיק־מעהל און זאַלץ און מישט גוט אויס. פּרעגעלט עס אין הייס פעטס ביז עס װערט גאָלדען־ברוין.

קריעם־פּאָפּס

1 קאָפּע װאַסער, אַ דריטעל קאָפּע פעטס, 1 קאָפּע מאַנישעװיטץ׳ס מצה־מעהל, אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ, 4 אייער.

גיסט אַריין די װאסער אין די פעטס אין אַ פענדעל און קאָכט אויף. װען עס קאָכט אויף, גיט אַריין די מעהל און זאַלץ, און קאָכט װייטער און מישט עס ביז די טייג װערט אָפּגעטיילט פון די זייטען פון פענדעל. נעמט אַרונטער פון פייער, גיט צו די ניט־אויפגעשלאָגענע אייער איינציג־װייס, גיסט עס אַרויף לעפעלװייס אויף אַ שטיק פּאַפּיער, אָנגעשמירט מיט פעטס און באַקט פאַר 25 מינוטען אין אַ טעמפּעראַטור פון 450 גראַד, און דאַן באַקט נאָך פאַר 45 מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד, ביז עס װערט דורכאויס קרוכלע. פון דעם רעסעפּי װעט איהר האָבען 12 פּאָפּס. װען די פּאָפּס זיינען אָפּגעקיהלט, מאַכט אַ שניט אין דער זייט פון יעדער, גיט אַריין אַרום אַ לעפעלע פון דעם פילינג און באַשפּרענקעלט עס מיט דינעם צוקער.

פילינג פאַר קריעם־פּאָפּס

2 אייער, דריי־פיערטעל קאָפּעס צוקער, אַ לעפעל קאַרטאָפּעל־מעהל, אַ לעפעלע פּוטער, אַ לימענע, 1 קאָפּע װאַסער.

צעשלאָגט גוט די אייער, מישט אויס די צוקער מיט די מעהל, גיט צו די אייער און שלאָגט עס לייכט צוזאַמען. גיט צו לימענע זאַפט, פּוטער און װאַסער (לאַנגזאַם), קאָכט עס אין אַ דאָפּעלטען באָילער, ביז עס װערט דערפון אַ געדיכטער קאָסטאַרד. קיהלט עס אָפּ און לעגט אַריין אין די „קריעם פּאָף״ שעלס.

די ב. מאנישעוויטץ קאָמפּאַני

לאָקשען נומער 1

אַ האַלבער עס־לעפעל מאַנישעוויטץ׳ס קייק־מעהל,
3 עס־לעפעל וואַסער, 1 איי, זאַלץ.

צו 1 איי צוגעבען אַ ביסעלע זאַלץ און 3 עס־לעפעל וואַסער. צושלאָגט דאָס לייכט און צומישט מיט אַ האַלבען עס־לעפעל קייק־מעהל. וואַרעמט אָן אַביסעל שמאַלץ אָדער בוימעל אין אַ פרייאינג פּען (אַ פּענדעל), דאַן באַגיסט דערמיט די דעק פון דער פּען און ברוינט איין זייט. דערנאָך קערט איבער אויף דער צווייטער זייט. וועןביידע זייטען זענען צוגעברוינט, לעגט דאָס אויף אַ פּלאַכען פּלאַץ אָפּצוקיהלען. דערנאָך שניידט דערפון לאָקשען אַן אַכטעל אינטש ברייט און טוט זיי אריין אין זידענדיגע זופּ ווען אַלעס איז גרייט צום עסען.

לאָקשען נומער 2

אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל,
1 קאָפּע קאַרטאָפעל־מעהל, 5 אייער.

מישט אויס צוזאַמען די אויבענדערמאָנטע שטאָפען און קנעט זיי גוט אויס, און אַזוי דין ווי מעגליך, און לעגט אַוועק אויף אַ פּאָר שטונדען אויסצוטריקענען. דאַן שניידט זיי אויס אויף שטיקלאַך, לויט ווי אייך געפעלט, טריקענט עס אויס און אויב נויטווענדיג קאָכט די לאָקשען פאַר 20 מינוטען אין זאַלץ־וואַסער איידער איהר לעגט זיי אַריין אין דער זופּ. איהר קענט אויך סערווירען די לאָקשען אַנשטאָט אַ גרינצייג.

פּענקעיקס

אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל,
2 אייער, אַ לעפעלע צוקער, אַ לעפעלע בייקינג פּוידער, אַ פיערטעל לעפעלע זאַלץ, אַ האַלבע קאָפּע מילך אָדער הייסע וואַסער.

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו מילך און די אַנדערע פּראָדוקטען (די טרוקענע), מישט אויס גוט, און לעגט אַריין די קעיקס אין אַ אָנגעשמירטען בראָט־אייזען (גרידעל). ווען דאָס טייג הויבט אָן בלעזלען, קערט איבער די פּענקעיקס און ברוינט אויף דער אַנדערער זייט. אויב איהר ווילט נאָך אַ לייכטערען פּען־קעיק, שלאָגט אויף די ווייסליכע באַזונדער ביז זיי זיינען האַרט, און וויקעלט איין דעם מיקסטשור צולעצט ביז געדיכט. פון דער רעסעפּי קענט איהר מאַכען 6 קעיקס.

פיין מצה בעקערס

מצה פּאַי־קראָסט (טייג פאַר פּאַי)

אָנדערהאַלבען מאַנישעוויטץ׳ס מצות, אַן אַכטעל טיי־לעפעלע זאַלץ, 2 עס־לעפעל צוקער, 2 אייער, 1 עס־לעפעל פעטס, אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל.

ווייקט איין אָנדערהאַלבען מצות און קוועטשט זיי גוט אויס. דערהיצט 1 עס־לעפעל פעטס און לייגט אַריין די אויסגעקוועטשטע מצות. איצט טוט אַריין אַ האַלבע קאָפּ מצה־מעהל, 2 אייער, 2 עס־לעפעל צוקער און אַן אַכטעל טיי־לעפעלע זאַלץ. מישט דאָס אויס גוט און לייגט אַריין דאָס טייג אין אַ פּאַי בעקענדעל, מאַכט אויס מיט די הענט די פּאַי־דעקלאַך (קראַפּס), ווייל עס איז אונמעגגלאַך דאָס צו קאַטשען. מאַכט דאָס טייג אַ פערטעל אינטש גראָב.

קעז־לאַטקעס

אַ האַלב פונט קריעם־טשיז, אַ האַלב פונט פאַרם אָדער געפּרעסטע קעז, 8 אייער, 1 קאָפּע מאַני־שעוויטץ׳ס מצה־מעהל, איינס און האַלב לעפעלע זאַלץ, אַ פיערטעל לעפעלע פעפער, 1 לעפעל צוקער (אויב מען וויל).

מישט אויס צוזאַמען דיביידע סאָרטען קעז און גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער. מישט אויס לאַנגזאַם צוזאַמען די מצה־מעהל און סיזאָנינג. צעלאָזט צוויי לעפעל פּוטער אין אַ פּענדעל און גיט אַריין לעפעלוויים די אויפגעמישטע קעז אין דער הייסער פּוטער. פּרעגעלט ביז עס ווערט לייכט־ברוין אויף ביידע זייטען און עסט עס הייסערהייט. איהר קענט עס באַשפּרענקלען מיט פּוידער־צוקער, אויב איהר ווילט.

מצה־קעז־לאַטקעס

3 אייער, 1 לעפעל צעלאָזענע פּוטער, 4 צעברעקעלטע מאַנישעוויטץ׳ס מצות אָדער 2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס פאַרפעל, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ, א פיערטעל לעפעל צימרינג, 2 לעפעל קאַטעדזש אָדער קריעם־קעז.

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו דאַן אַלע שטאָפען אויסער די מצות אָדער פאַרפעל און מישט גוט אויס. באַנעצט די מצות אָדער פאַרפעל מיט אַ ביסעל הייסע מילך אָדער וואַסער און דאַן מישט עס אויס מיט דעם אייער־מיקסטשור. גיט עס אַרויף לעפעלוויים אויף אַ סקאָוואָראָדע וואָס איז גוט באַשמירט מיט פּוטער און פּרעגעלט ביז עס ווערט גאָלדען־ברוין, און באַשפּרענקעלט מיט דינעם צוקער. איהר קענט עסען דיזע לאַטקעס הייס אָדער קאַלט.

די ב. מאנישעוויטץ קאָמפּאני

מצה פּענקעיקס נומער 1

2 מאַנישעוויטץ'ס מצות, 2 לעפעל פּוטער, 1 איי, 1 לעפעל צוקער, אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ, אַ קאָפּע מילך, אַ האַלבע קאָפּע מצה־מעהל.

שלאָגט אויף די געלעכעל פון איי, גיט צו צוקער, זאַלץ, מילך, מעהל, און וויקעלט אין דער גוט אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון דעם איי, באַגיסט די מצה מיט וואַסער, דאַן לעגט אריין אין אויוועז פאַר אַ מינוט. צעשניידט די מצה אויף פיערטלאַך, כדי איהר זאָלט קענען לייכטער אָנגעהן מיט דעם, באַשמירט איין זייט פון דער מצה מיט די צו־נויפגעמישטע שטאָפען און באַקט עס מיט דער אָנגעשמיר־טער זייט אַרונטער אין הייסע פּוטער, ביז עס ווערט ברוין. דאַן באַשמירט דעם אויבערשטען טייל, קערט איבער און לאָזט עס ווערען ברוין. סערווירט עס הייס, און באַשפּרענ־קעלט מיט דינעם צוקער.

מצה אייערקוכען

1 פּיערטעל קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 1 האַלבע קאָפּע וואַסער, 1 לעפעלע זאַלץ, 4 אייער.

גיסט אריין אַ האַלבע קאָפּע וואַסער אין אַ פּיערטעל קאָפּע מצה־מעהל. טוט אריין אַ האַלבע טיי־לעפעלע זאַלץ און צעשלאָגט זייער גוט 4 געלעכלאַך פון אייער. גיסט דאָס אריין אין דעם מעהל און לאָזט דאָס שטעהן פאַר 5 מי־נוטען. צעשלאָגט גוט די ווייסלאַך פון די אייער און טוט זיי אריין פאָרזיכטיג אין דעם אייער־טייג. נעמט לעפעל־ווייס פון דעם אייער־טייג, מאַכט דערפון קוכענס (קייקס) און לייגט זיי אריין אין אַ הייס אונטערגעשמירט פּענדעל. מאַכט דאָס ברוין פוןביידע זייטען. דערלאַנגט זיי מיט צוקער, איינגעמאַכץ (דזשעלי) אָדער קאָנזערווירטע פרוכ־טען (פּרעזוירווס).

מאַנדלען־פּודינג

3 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 3 קאָפּעס (1 פונט) אָפּגעשיילטע און צעריבענע מאַנדלען, אָנדערהאַלבען קאָפּעס צוקער, 1 לעפעלע צימרינג, 1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאָלעכץ), 8 אייער.

שלאָגט אויף די אייער פאַר 20 מינוט ביז זיי זיינען זעהר לייכט, דאַן גיט צו די צוקער ביסלאַכווייס, גיט צו די מאַנ־דלען, מעהל, צימרינג, און די לימענע און מישט אוים צו־זאַמען. באַקט אין אַ גוט אָנגעשמירטען, פלאַכען בעקעלע

סינסינעטי, אָהייאָ, אמעריקא

און סערווירט קאַלטערהייד מיט אויפגעשלאָגענע קרים, „פלאוט״, אָדער אירגענד וועלכע אַנדערע סאָוס וואָס אייך געפעלט. באַקט אַרום אַ שטונדע אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 ביז 325 גראַד.

געדעמפּטע פּודינג

1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, 1 קאָפּע צעריבענע רויהע עפּעל, 1 קאָפּע צעריבענע רויהע קאַרטאָפעל, 1 קאָפּע צעריבענע רויהע מעערען, איין און אַ האַלבע קאָפּעס צוקער, אַ האַלבע קאָפּע קאַרטאָפּעל־מעהל, אַ האַלבע קאָפּע צעמאָהלענע וועלשענע ניס, אַ האַלבע קאָפּע פּוטער אָדער אַ האַלבע קאָפּע צעריבענע רויהע ברוסט־שמאַלץ, איין און אַ האַלבע קאָפּע ראָזשינקעס אָהן די קערענדלאַך (אָדער פלוימען צעשניטען אויף קליינע שטיקלאַך), 2 לעפעלאַך בייקינג פּוידער, 2 לעפעלאַך בייקינג סאָדע, 1 לעפעלע אָל־ספּיים, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ.

מישט גוט אויס אַלע שטאָפען, לעגט אריין די מיקסטשור אין צוויי איינפונטיגע קאָפּע קענס אָדער אַנדערע כלים, און מאַכט זיי גוט צו. לעגט אריין די קענס אין אַ טיעף, צוגעדעקטע שיסעל, אָנגעפילט מיט וואסער און דאַמפּט עס פּאַר דריי שטונדען. ווען איהר זיינט פאַרטיג, קערט די קענס איבער פון אויבען אראָפּ אין אַן אַנדער שיסעל, הויבט אויף די קענס און דער פּודינג וועט לייכט אַרויס־קומען.

פרוכט־פּודינג נומער 1

4 מאַנישעוויטץ׳ס מצות, 9 אייער, 1 קאָפּע צוקער, 2 לעפעלאַך צימרינג, אַ האַלבע קאָפּע מאַנדלען, די צעריבענע שאָלעכץ פון 1 לימענע אָדער פון 1 אָרענדזש, אָנדערהאַלבען קאָפּעס ראָזשינקעס מיט די קערענדלאַך, 2 צעריבענע עפּעל, אַ האַלב פונט פעטס (1 קאָפּע).

באַגיסט די מצות מיט וואסער און ווייקט זיי אויס. שלאָגט אויף צוזאַמען די אייער, צוקער און צימרינג. צו דיזען מיקסטשור גיט צו די אַנדערע שטאָפען, חוץ די מצות. טריקענט אָפּ די מצות, גיט זיי צו ביסלעכווייס און שלאָגט צוזאַמען ביז עס ווערט זעהר לייכט, צעלאָזט די פּוטער אָדער די אַנדערע פעטס אין אַ בעקעלע און דאַן לעגט אריין די פּודינג. באַקט אין אַ מעסיגען אויוועןֹ (375 גראַד טעמ־פעראַטור) פּאַר אַ שטונדע און אַ פערטעל. סערווירט עס הייס מיט פרוכט אָדער פלוימען־סאָוס.

די ב. מאנישעוויטץ קאָמפּאני

מצה־מעהל פודינג

1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 1 פּאַינט מילך, 2 אייער, צוויי־דריטעל קאָפּעס ברוינעם צוקער, 4 לעפעל פּוטער, 1 לימענע (נור די צו־ריבענע שאָלעכץ).

שלאָגט אויף די אייער, די מילך און די מעהל, גיט צו צו־קער און צעלאָזענע פּוטער, לימענע שאָלעכץ. גיסט עס אריין אין א טאָפּ אָנגעשמירט מיט פעטס און קאָכט פאר איין שטונדע, אָדער באקט פאר א שטונדע און א האלב אין א מעסיג־געהייצטען אויווען. פון דעם רעסעפּי וועט איהר האָבען גענוג פודינג פאר 10 פערזאָן.

מעערען פודינג

2 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, אָנדערהאַל־בען קאָפּעס דינעם צוקער, 8 אייער, אָנדערהאַל־בען קאָפּעס צעריבענע, רויהע מעערען, אַ פיערטעל קאָפּע קאַרטאָפעל־מעהל, 1 קאָפּע צעריבענע מאנד־לען, 1 לעפעל וויין, אַ האַלבע לימענע (בלויז די שאָלעכץ).

שלאָגט אויף צוזאמען די געלעכלאך פון די אייער מיט דעם צוקער, ביז עס ווערט לייכט. מישט אויס די צעריבענע מעערען, די מעהל און קארטאָפעל מעהל, און דאַן מישט עס אריין אין דער מיקסטשור פון אייער. גיט צו מאַנ־דלען, לימענע שאָלעכץ און וויין, און צולעצט וויקעלט איין אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע. באקט עס אין א פענדעל אָנגעשמירט מיט פוטער און אויסגעשפּריצט מיט מעהל און צוקער, פאר איין און אַ פיערטעל שטונדע אין א מעסיגען אויווען (300 גראד).

עפּעל־ספאנדזש־פודינג

1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל, 8 עפּעל, 2 קאָפּעס צוקער, 1 לעפעלע צימרינג, אַ פיערטעל קאָפּע ראָזשינקעס, אַ פיערטעל קאָפּע צעריבענע מאַנדלען, 2 לעפעל ווייסען וויין, אָדער אירגענד וועלכען אנדערען געטראַנק, 8 אייער, 1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאָלעכץ), אַ פיערטעל לע־פעלע זאַלץ.

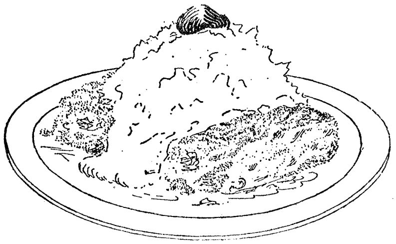
שיילט אָפּ די עפּעל און שניידט ארונטער פאַרזיכטיג דעם אויבערשטען טייל, כדי איהר זאָלט זיי דערנאָך קענען גע־ברויכען אלס צודעקלאך. שניידט ארויס דעם אינוועניגסטען טייל מיט א מעסער, זייט אָבער פאָרזיכטיג ניט דורכצו־לעכערען דעם עפּעל. מישט אויס דעם אויפגעשניטענעם טייל מיט די מאַנדלען, ראָזשינקעס, צימרינג, ווייסען וויין און צוויי לעפעל צוקער. פילט אויס דעם אויסגעלעדיגטען עפּעל מיט דעם מיקסטשור, און דעקט זיי צו מיט דעם אויבערשטען טייל פון די עפּעל וואָס איהר האָט פריהער אָפּגעשניטען. שמירט אָן מיט פעטס א פודינג־דיש, לעגט אריין די עפּעל און א פּאָר לעפעל וואסער, קאָכט עס פאר

אַ פּאָר מינוט, אָבער ניט אַזוי לאַנג, אַז זיי זאָלען זיך צע־ברעכען. מאַכט אַ ספּאָנדזש־קעיק „בעטער״, אויפשלאָגענ־דיג צוזאַמען די געלעכלאַך פון די אייער, די איבערגע־בליבענע צוקער, די זאַלץ און לימענע שאָלעכץ. גיט צו אי־בערגעזיפּטע קעיק־מעהל, און וויקעלט אין די גערדיכט־אויפ־געשלאָגענע ווייסליכע. גיסט אַרויף דעם „בעטער״ אויף די עפּעל און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (350 גראַד) פּאַר 45 מינוט. סערווירט עם מיט ווייַן־סאָוס, לעמאָן־סאָוס אָדער אירגענד וועלכע אַנדערע פרוכט סאָוס.

פאַרפעל פּודינג

2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־פאַרפעל, 2 אייער,
אַ דריטעל קאָפּע צוקער, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ,
3 לעפעלאַך היהנער־שמאַלץ, 1 עפּעל אָדער באַנאַנאַ,
אַ פיערטעל קאָפּע צעהאַקטע ניס.

דעקט צו די פאַרפעל מיט קאַלטע וואַסער, זייעט באַלד דורך אַז די פאַרפעל זאָלען זיין בלויז פייכט. גיט צו די אויפ־געשלאָגענע אייער, זאַלץ, צוקער און שמאַלץ. שניידט אַריין די עפּעל אָדער באַנאַנאַ און גיט צו די ניס. גיט עס אַריין אין אַ גוט־אָנגעשמירטע בעקעלע און באַקט אין אַ מעסיג געהייצ־טען אויווען פאַר אַ האַלבע שטונדע, ביז עס ווערט ברוין.



טייטלען פּודינג

דריי־פיערטעל קאָפּעס צוקער, אַ דריטעל קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, 3 געלעכלאַך פון אייער (גוט אויפגעשלאָגען), 3 ווייסליכע פון אייער (גערדיכט אויפגעשלאָגען), אַ האַלבע קאָפּע צע־האַקטע ניס, אַ פיערטעל פונט טייטלען (צעשני־טען אין שטיקלאַך), אַ האַלבע לעפעלע בייקינג פּוידער.

מישט אוים די אַלע שטאָפען אין אַ שיסעל אין דער אָנגע־געבענער אָרדנונג. גיט עס אַריין אין אַ בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס, לעגט אריין דאָס בעקעלע אין אַ צווייטען וואָס איז אָנגעפילט מיט הייסע וואַסער און באַקט 45 מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 ביז 350 גראַד. צעשנייט אין פיער־עקעדיגע שטיקלאַך און סערווירט קאַלטערהייד מיט אויפגעשלאָגענע קרים אָדער אַן אַנדער סאָוס.

זויער־קרים פּודינג

3 מאַנישעוויטץ'ס מצות, 2 אייער, 1 קאָפּע זויערע סמעטענע (קריעם), 1 לעפעל פּוטער, אַ האַלב לעפעל זאַלץ, אַ האַלב קאָפּע צוקער, אַן אַכטעל לעפעלע פעפער, אַ פיערטעל קאָפּע ראָזשינקעס.

צעברעכט די מצות אויף קליינע שטיקלאך, באַגיסט זיי מיט הייסע וואסער און דריקט אויס די וואסער, באַגיסט עס מיט קאלטע וואסער און דריקט אויס. דאַן גיט צו אייער, זויערע סמעטענע, צוקער, זאלץ, פעפער און ראָזשינקעס. לעגט עס אריין אין אַ בעקעלע גוט באַשמירט מיט פעטס און באַקט פון 45 ביז 60 מינוט אין אַ מעסיג־געהייצטען אויווען (325 ביז 350 גראַד) ביז עס ווערט ברוין.

סטאָפד גרין פעפערס

1 גרויסער פעפער, 1 איי, אַ האַלב לעפעל פעטס, 1 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 2 לעפעל צעהאַקטע סעלערי, אַ האַלב לעפעלע ציבעלע־זאַפט, אַ פיערטעל לעפעלע זאַלץ, אַ זעכצענטעל לעפעלע פעפער.

שניידט ארונטער דעם אויבערשטען טייל פון פעפער, נעמט אוועק די קערענדלאך און קאָכט אין וואסער דעם פעפער און דעם אויבערשטען טייל פאַר 15 מינוט. מישט צוזאַמען די אויבענדערמאָנטע שטאָפען און פילט אָן מיט זיי דעם פעפער, דעקט עס צו מיט דעם אויבערשטען טייל, באַקט ארום 20 מינוט אין אַ מעסיגען אויווען.

עג־פּלענט קאָטלעטס

1 עג־פּלענט, 3 אייער, 1 צעריבענע ציבעלע, א האַלב לעפעלע זאַלץ, אַ פיערטעל לעפעלע פעפער, איין און האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 2 קאָפּעס געקאָכטע טאָמיטאָס, 3 לעפעל צוקער, אַ האַלבע לימענע.

באַקט דעם עג־פּלענט ביז עס ווערט ווייך, שיילט עס אָפּ, צערייבט עס גוט, גיט צו די אייער, ציבעלע, זאלץ און פעפער און אויך די מעהל. מישט גוט אויס און מאַכט דערפון קליינע קעיקס. ברוינט עס אין הייסע פעטס און דאַן לעגט זיי איבער אין אַ בעקעלע . ווירצט די טאָמיי־טאָס מיט די לימענע זאַפט, צוקער, און באַגיסט דאַמיט דעם עג־פּלענט. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען א האלבע שטונדע, דאַן סערווירט עס אנשטאַט פלייש. איהר קענט עס אויך סערווירען קאַלטערהייד.

סינסינעטי, אָהייאָ, אמעריקא

טשאָקאָלאַד מאקארונס

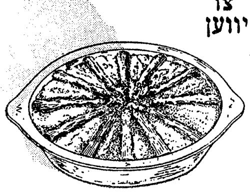
1 קאָפּע צוקער, אַ האַלבע קאָפּע פּוטער (אַ פערטעל פונט), 4 אייער, אַ האַלב פונט מאַנדלען־פּייסט, אַ האַלבע קאָפּע (אַ פערטעל פונט) צעלאָזענער טשאָקאָלאַט, אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל, אַ האַלבע קאָפּע קאַרטאָפּעל־מעהל, אַ טעה־לעפעלע בייקינג פּוידער, אַ לעפעלע לימענע־עקסטראַקט, אַ פערטעל לעפעלע זאַלץ.

טיילט אָפּ די אייער, און שלאָגט צונויף אַ העלפט פון די ווייסליכע מיט דעם מאַנדעל־פּייסט, ביז עס איז גוט אויסגעמישט. רייבט עס צונויף מיט אַ העלפט פון דעם צוקער. גיט צו דערנאָך דעם אַנדערען העלפט פון די ווייסליכע און פון דעם צוקער. גיט צו די גוט־אויסגעשלאָגענע געלעכלאך, צעלאָזענעם טשאָקאָלאַט און די פּוטער, דאַן גיט צו די טרוקענע שטאָפען וואָס זיינען צוזאַמענגעזיפּט און דעם לימענע־עקסטראַקט. לאָזט אַרויף אויף וואַקס־פּאַפּיער שטיקלאך פון דער מאַסע, אין דער גרויס פון אַ דאָלאַר, און באַקט זיי אַרום 15 מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. פון דעם רעצעפּי קען מען אויך באַקען „קאַפּ־קעיקס״ אָדער אין לעיערס.

אספאראגוס־רינגען (אספאראגוס־ווהיל)

איין און אַ האַלב מאַנישעוויטץ׳ס מצות, 6 אייער, איין און אַ פיערטעל קאָפּעס מילך, איין און אַ פיערטעל לעפעלאַך זאַלץ, איין לעפעל מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, איין קען אַספּאַראַגוס־טיפּס, איין לעפעל פּוטער, איין לעפעל צעריבענע קעז (אויב איהר ווילט).

ווייקט די מצות אין מילך פאַר אַ פּאָר מינוט, לאָזט זיי ניט ווערען צו ווייך. דאַן גיסט אָפּ די מילך און האַלט עס צו געברויכען אויף שפּעטער. לעגט אוים די געווייקטע מצות אין אַ בעקעלע, שלאָגט אויף די אייער מיט דריי־פערטעל קאָפּעס מילך און איין לעפעלע זאַלץ. שלאָגט עס אַז עס זאָל זיך האַלטען צוזאַמען, באַשמירט די מצות מיט די אויפגעשלאָגענע אייער. באַגיסט מיט דער איבערגעבליבענער מילך און מיט דער מצה־מעהל. לעגט אוים די די אַספּאַראַגוס איבער די אייער אין פאָרם פון אַ רינג מיט דער פּוטער אין מיטען און באַשפּרענקעלט עס מיט דער איבערגעבליבענער זאַלץ. אויב איהר ווילט, קענט איהר צוגעבען דעם קעז צו די אייער. באַקט אין אַ הייסען אויווען אַרום 10 מינוט און סערווירט.



די ב. מאנישעוויטץ קאָמפּאַני

קאַרטאָפעל־פּריטערס

5 מאַנישעוויטץ׳ס מצות, איין און אַ האַלבע גע־קאַכטע און צעריבענע קאַרטאָפעל, 6 אייער, איין און אַ האַלב לעפעלאַך זאַלץ, אַן אַכטעל לעפעלע פעפער.

ווייקט די מצות אין וואַסער פאַר 2 מינוט, לעגט זיי אַוועק דערנאָך אויף אַ פלאַכען טעלער פאַר 20 מינוט. גיט צו די אייער און געווירצען צו די געקאָכטע אָדער צעריבענע קאַר־טאָפעל און מישט עס גוט אויס. באַשמירט איין זייט פון דער מצה מיט דעם טייג, לעגט עס מיט דער זייט וואו די טייג געפינט זיך אַרונטער אין אַ פענדעל וואו עס געפינט זיך אַביסעל צעלאָזענע פוטער אָדער אַנדערע פעטס. ווע־רענד די מצה באַקט זיך אויף איין זייט, לעגט אַרויף טייג אויף דער אַנדערע זייט, און ווען דער אויבערשטער טייל איז ברוין, קערט עס איבער אויף דער צווייטער זייט און באַקט, ביז עס איז פאַרטיג. איהר קענט צעשניידען די מצות אויף פיערטלאַך, איידער איהר לעגט אַרויף די טייג. סערווירט עס ענטוועדער הייס אָדער קאַלט.

פּאָטייטאָ קאָפּ־קעיקס

2 לעפעל מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל, 3 גרויסע קאַרטאָפעל (אָדער אַרום אַנדערהאַלבען קאָפּעס צע־ריבענע קאַרטאָפעל), 3 אייער, 3 לעפעל צעלאָ־זענע פוטער, אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ, איין אַכטעל לעפעלע פעפער.

שיילט אָפּ די קאַרטאָפעל. קאָכט זיי און צערייבט זיי. לאָזט אָפּ אָפּקיהלען. מישט צוזאַמען די קאַרטאָפעל, די מצה־מעהל, די זאַלץ, די צעלאָזענע פוטער און די אייער. דער־וואַרעמט קאָסטאַרד־קאָפּעס, פילט זיי אַ העלפט, באַקט פאַר 15־20 מינוט אין אַ מעסיג־אָנגעהייצטען אויווען (350־375 גראַד). ווען פאַרטיג, קערט עס איבער און סערווירט עס הייס ווי גרינצייג.

מצה־פּילעכץ (סטאָפינג)

4 מאַנישעוויטץ׳ס מצות, אַ פיערטעל קאָפּע וואַ־סער, 2 אייער, אַ לעפעלע זאַלץ, אַ פיערטעל לעפעלע פעפער, אַ פיערטעל לעפעלע אינגבער, אַ לעפעל צעריבענע פעטרישקע, 2 לעפעל צעהאַקטע ציבעלעס.

צעברעכט די מצה און מאַכט זי פייכט, גיט צו די אויפגע־שלאָגענע אייער און געווירצען. דאָס קען געברויכט ווערען אלס פילעכץ (סטאָפינג) פאַר אירגענד וועלכער פלייש. ראָלט עס צוזאַמען, מאַכט צו די אָנגעפילטע פלייש מיט טוטפיקס, דאַן גיט צו וואַסער און באַקט אין אַ הייסען אויווען.

מאנישעוויטץ מצה בעקערייען

וואו דאס באקען פון מצות
איז א פיינע קונסט.

די דריי מאַנישעוויטץ מצה־בעקערייען, וואָס געפינען זיך אין סינסינעטי און שיקאַגאָ, זיינען די גרעסטע און מאָדערנסטע אין דער וועלט, און זיינען אויסשליסליך אָפּגעגעבען צו דער פּראָדוקציע פון פיינע כשר׳ע שפּייזען.

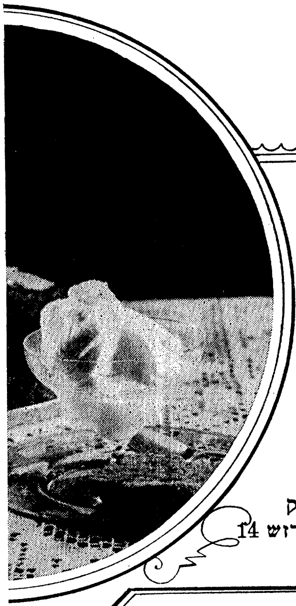
דאָ ווערען יעהרליך פּראָדוצירט מעהר ווי פופצעהן מיליאָן פונט מצה־פּראָדוקטען, וואָס ווערען צושפּרייט אין יעדען ווינקעל פון דער ציוויליזירטער וועלט.

מעהר ווי פיער הונדערט קאַרלאָודס פון דעם פיינסטען מעהל, ספּעציעל געמאָהלען פון געקליבענסטער ווייץ, ווערט געברויכט יעהר־ליך אום צו באַקען די ריזיגע קוואַנטיטעט פון מצה־פּראָדוקטען.

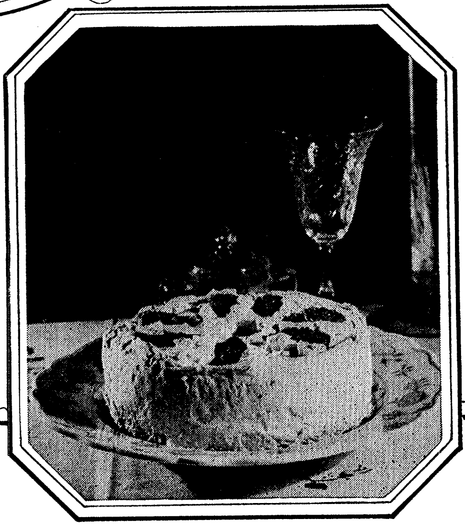
אום צו באַשיצען דאָס געזונד פון די מיליאָנען מענשען וואָס עסען די מאַנישעוויטץ שפּייזען, איז איינגעפיהרט אויסערגעוועהנליכע סאַניטאַרע ריינליכקייט. די בעקערייען ווערען אָפּערירט דורך עלעקטריציטעט, און פּאַטענטירטע אויטאָמאַטישע מאַשינערי ווערט באַנוצט אין יעדען פּראָצעס פון מאַנופעקטשור. די מאַנישעוויטץ מצה־בעקערייען האָבען דעם העכסטען סאַניטאַרישען רעקאָרד, אין פאַרגלייך מיט יעדער אַנדערער שפּייז־אינסטיטוציע פון דעם סאָרט. אונערמיעדליכע אויפפּאַסונג, שטענדיגע אינספּעקציע, מאַטעריאַלען פון העכסטער קוואַליטי, און מאָדערנע, אויטאָמאַטישע מאַשינערי און איינריכטונגען — דאָס אַלעס איז פאַראייניגט צו עטאַבלירען און אויפהאַלטען די אַלוועלטליכע רעפּוטאַציע פון די מאַנישעוויטץ שפּייזען.

פאַרזיכערט די געזונדהייט און אַפּעטיטנע גוטסקייט פון אייערע כשר׳ע שפּייזען — געברויכענדיג
די באַריהמטע

מאַנישעוויטץ׳ס מצה־פּראָדוקטען



פרוכט קעיק
רעסיפי אויף פיידזש 14



APPLE SPONGE PUDDING
Recipe on Page 31

עפעל ספאנדזש פודינג
רעסיפי אויף פיידזש 34

ORANGE CREAM CAKE
Recipe on Page 12

אָרענדזש קריעם קעיק
רעסיפי אויף פיידזש 11

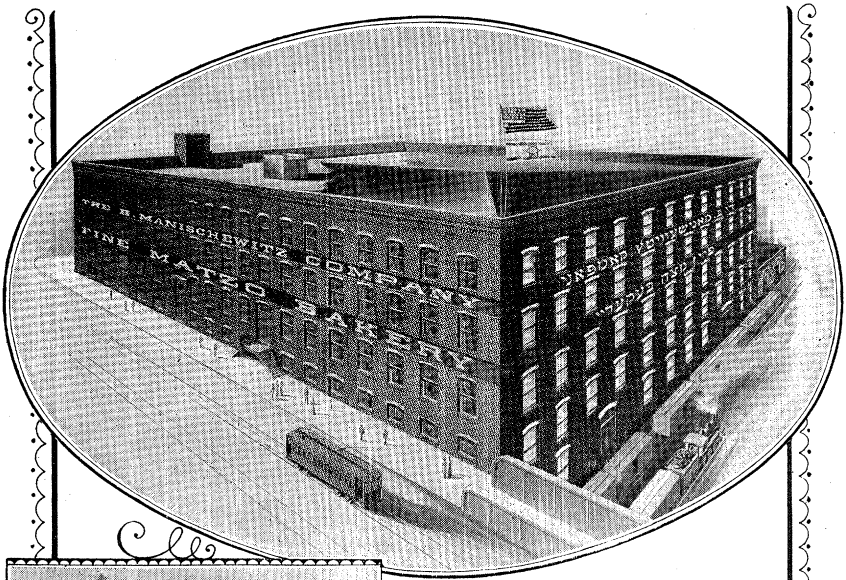
FRUIT CAKE
Recipe on Page 10

FARFEL PUDDING
Recipe on Page 32

פארפעל פודינג
רעסיפי אויף פיידזש 35

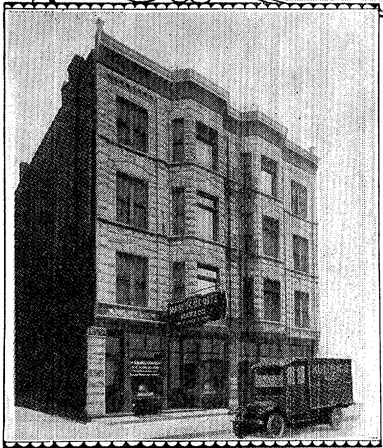
KANISH BREAD
Recipe on Page 6

קאניש ברויט
רעסיפי אויף פיידזש 5



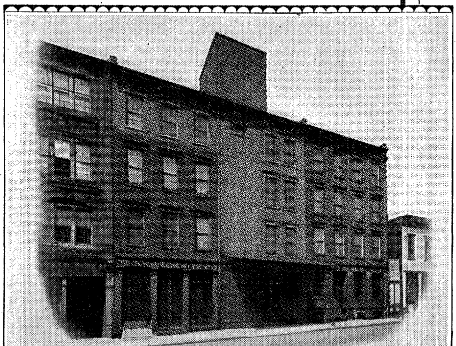
Above — Cincinnati Matzo Bakery No. 1 — largest and most kosher matzo bakery in the world.

Below — Cincinnati Matzo Bakery No. 2.



Above—Chicago Matzo Bakery, and office.

The same rigid standards of quality and cleanliness are steadfastly maintained in all three bakeries.



MANISCHEWITZ'S MATZO BAKERIES
WHERE THE PRODUCTION OF FOODS IS A FINE ART.

THE three Manischewitz's Matzo Bakeries, located in Cincinnati and Chicago, are the largest and most modern plants in the world, devoted exclusively to the making of fine kosher foods. Here are annually produced more than fifteen million pounds of matzo products which are distributed to every corner of the civilized world.

More than four hundred carloads of the finest flour, specially milled from selected wheat, are used annually in baking this tremendous quantity of matzo products.

For the health protection of the millions who eat Manischewitz foods, sanitation is carried to the extreme. The bakeries are electrically operated, and patented, automatic machinery is used in every process of manufacture. Manischewitz plants have the highest sanitary rating of any food establishment of their kind.

Ceaseless supervision, vigilant inspection, quality materials, and the most modern automatic equipment combine to establish and maintain the world-wide reputation of Manischewitz foods.

Insure the wholesomeness and tempting goodness of your kosher foods by using world famous

MANISCHEWITZ'S MATZO PRODUCTS.

VEGETABLE CUTLETS

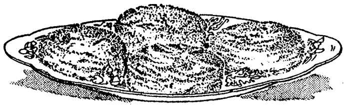
2 beets, 2 carrots, 1 parsnip, 1 medium sized sweet potato, 1 medium sized Irish potato, 4 pieces celery, 1 onion, 3 eggs, 1½ cups Manischewitz's Matzo Meal, 1½ tsp. salt, ½ tsp. pepper, 1 lemon, 2 cups cooked tomatoes, 4 tbsp. sugar.

Peel vegetables and put thru a meat grinder. Add salt, pepper, meal and beaten eggs, mixing well. Form into small rounds, as you would meat rissoles, or potato cakes. Put in skillet and brown in hot fat. When browned on both sides, remove to a baking dish; pour over them the tomatoes, seasoned with sugar and lemon juice. Bake in a moderate oven for ½ hour.

MATZO STUFFING

4 Manischewitz's Matzos, ¼ cup water, 2 eggs, 1 tsp. salt, ¼ tsp. pepper, ¼ tsp. ginger, 1 tbsp. chopped parsley, 2 tbsp. chopped onion.

Crumble matzos and sprinkle with water. Add beaten eggs, and seasoning. This may be used as a stuffing for any meat, such as veal birds, stuffed steak or stuffed chops. Spread the dressing on the veal or steak, then roll up and skewer or fasten with toothpicks, sear, then add water and bake until done in a hot oven. Chops must be bought an inch thick or more, slit in the middle and the stuffing inserted.



FILLED PANCAKES

4½ cups mashed potatoes, 3 eggs, 3 tsp. salt, ¼ tsp. pepper, ½ cup Manischewitz's Matzo Meal, 3 large onions, 4 tbsp. fat.

To the mashed potatoes add beaten eggs, matzo meal, pepper and 2 tsp. salt. Brown onions in the fat, adding 1 tsp. salt to them. Take a little of the potato mixture in the hands and roll, then flatten out like a small pancake. Cover with browned onions, then put another potato pancake on top and press edges together. Roll this potato sandwich in meal and either bake or fry in hot butter until brown.

STUFFED GREEN PEPPER

1 large pepper, 1 egg, ½ tbsp. fat, 1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 2 tbsp. chopped celery, ½ tsp. onion juice, ¼ tsp. salt, 1/16 tsp. pepper.

Cut top off pepper, remove seeds, and parboil pepper and top for 15 minutes. Mix together ingredients given and fill pepper, replacing top. Bake for about 20 minutes in moderate oven.

POTATO CUP CAKES

2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 3 large potatoes, (or 1½ cups mashed potatoes), 3 eggs, 3 tbsp. fat, ½ tsp. salt, ⅛ tsp. pepper.

Peel, cook and mash potatoes, then let them cool, or use left-over mashed potatoes. Mix together mashed potatoes, meal, seasoning, melted butter and eggs. Heat custard cups, fill them half full and bake for 15-20 min. in a moderately hot oven (350-375°). When done, turn out, serve hot as a vegetable.

SPINACH CUTLETS

½ cup Manischewitz's Matzo Meal, ¼ cup cooked spinach, 4 eggs, 2 large onions, 4 tbsp. butter, 1 tsp. salt, ¼ tsp. pepper.

Wash the spinach thoroughly, cover and cook slowly, without adding water, for 15 min. Fry finely chopped onions in butter. Chop spinach, add fried onion, well-beaten eggs, meal, and seasoning. Mix well, and fry in small cakes until brown on both sides. This recipe makes about 8 cutlets.

BAKED SPINACH

2 eggs, 3 cups milk, 2 cups Manischewitz's Matzo Meal, 2 cups cooked spinach, 4 tbsp. melted butter, 3 tsp. salt.

Beat eggs, add milk, matzo meal and spinach. Stir in the melted butter. Bake in a buttered casserole in a slow oven (300°) until it is fairly stiff. This will take from 45 minutes to one hour.

FARFEL FOR SOUPS

Sprinkle sufficient quantity of Manischewitz's Matzo Farfel into any kind of soup, about 10 minutes before serving, or until farfel is soft. Farfel can be boiled in milk until soft, for a quick soup.

FRIED CAULIFLOWER

1 cauliflower, 2 large onions, Manischewitz's Matzo Meal.

Wash cauliflower, head down, in salt water, separate and boil in salt water until tender. Fry onions in butter; dip cauliflower in meal and fry until brown with onions.

CAULIFLOWER PANCAKES

2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 1 cooked cauliflower, 4 eggs, 1½ tsp. salt.

Mash well cooked cauliflower and mix with well-beaten eggs. Add meal and salt, mixing all together. Drop from tablespoon into hot butter and fry until brown. This recipe will make about 12 cakes.

POTATO FRITTERS

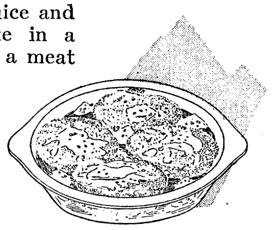
5 Manischewitz's Matzos, 1½ cups cooked and mashed potatoes, 6 eggs, 1½ tsp. salt, ⅛ tsp. pepper.

Soak matzos in water for 2 minutes; then put aside on a flat platter for 20 minutes. Add eggs and seasoning to mashed potatoes mixing well. Spread some of dough on one side of matzo. Put it dough side down into skillet containing a little fat. While matzo is baking on one side, spread dough on other, and when upper side is brown, turn and bake until done. To make handling easier, matzos may be cut into fourths before dough is applied. Serve either hot or cold.

EGG PLANT CUTLETS

1 eggplant, 3 eggs, 1 onion, grated; ½ tsp. salt, ¼ tsp. pepper, 1½ cups Manischewitz's Matzo Meal, 2 cups cooked tomatoes, 3 tbsp. sugar, ½ lemon.

Bake eggplant until soft, remove skin and mash well. Add eggs, onion, salt, pepper, and meal. Mix well and form into small cakes, just as you would make potato cakes. Brown these in hot fat, then remove from the skillet to a baking pan. Season the tomatoes with lemon juice and sugar and pour them over the eggplant. Bake in a moderate oven for ½ hour, then serve in place of a meat dish. It may also be served cold.



CORN FRITTERS

1 cup sifted Manischewitz's Matzo Meal or Cake Meal, 1 small can corn (about 1 cup); 1 egg, 1½ cups milk, 1 tsp. baking powder, ½ tsp. salt, ⅛ tsp. pepper.

Mix together dry ingredients, then add the beaten egg, corn and the milk. Mix well and pour cakes on hot, buttered griddle and fry. Serve with syrup or preserves.

STUFFED TOMATO

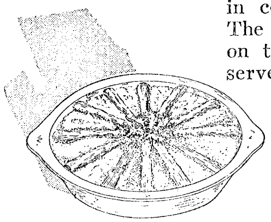
1 large tomato, 1 egg, ½ tbsp. chicken fat or butter, 1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, ¼ tsp. salt, 1/16 tsp. pepper.

Wash tomato, cut out stem, then cut a thin slice off the stem end and scoop out inside. Sprinkle inside of the tomato shell with salt. Mash half tomato pulp with the egg, fat, salt, and pepper. Refill tomato with this mixture. Cover with top, place on a greased pan and bake for 20-30 minutes in moderate oven. Garnish with sprig of parsley in the stem hole. If desired, add ½ teaspoon sugar to pulp mixture and sprinkle inside of tomato shell with both salt and sugar.

ASPARAGUS WHEEL

1½ Manischewitz's Matzos, 6 eggs, 1¼ cups milk (about); 1¼ tsp. salt, 1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 1 can asparagus tips, 1 tbsp. butter, 1 tbsp. grated cheese (if desired).

Soak matzos in milk for few minutes, not making them very soft. Then pour off milk and keep one cup of it to be used again in recipe. Arrange slightly soaked matzos to fit baking pan. Beat eggs with ¾ cup milk and 1 tsp. salt, scramble just enough to have them hold their form. Spread scrambled eggs over matzos. Sprinkle remaining ¼ cup milk and matzo meal over them. Arrange asparagus over the eggs in a wheel-like ring, with the butter in center, and sprinkle remaining ¼ tsp. salt over it. The cheese, if desired, may be added to eggs or sprinkled on top. Bake in a hot oven for about 10 minutes and serve.



cans upside down on a dish; lift cans, and pudding will easily come out.

MATZO SCHALET

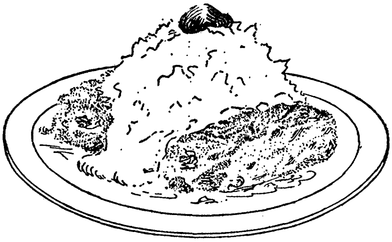
3 Manischewitz's Matzos, 1 tbsp. fat, 1 tsp. salt, 8 eggs, 1 lemon, juice and grated rind; 1 cup sugar, sifted.

Soak matzos until soft, then press out excess water. Stir soft matzos with fat and salt until it looks like a mass of cream, then add gradually the yolks of 8 eggs, lemon rind and juice and the sugar. Lastly fold in the stiffly beaten egg whites and put into a well greased pudding dish. Bake for ½ hour in a moderate oven (325-350°) and serve at once with any desired sauce.

RAISIN PUDDING

2 cups Manischewitz's Matzo Farfel, 6 eggs, ½ cup raisins, 1 cup sugar, 2 tbsp. cinnamon, 4 tbsp. chicken fat.

Soak farfel in water for 10 minutes then drain. Add beaten eggs and let stand for 10 minutes. Then add sugar, cinnamon, fat, and raisins. Put into a greased baking dish and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes. Serve with hard sauce, whipped cream, or as desired.



DATE DELIGHT

¾ cup sugar, ⅓ cup Manischewitz's Matzo Meal, 3 egg yolks, beaten; 3 egg whites, stiff; ½ cup chopped nuts, ¼ lb. dates cut in pieces; ½ tsp. baking powder.

Mix in bowl in exact order named. Pour into greased pan. Set this pan within another pan full of hot water and bake 45 minutes, oven heat 300-350°. Cut in squares and serve cold with whipped cream or other sauce. This recipe serves 8 persons. May be made a day before serving.

CARROT PUDDING

2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 1½ cups sugar (powdered), 8 eggs, 1½ cups grated raw carrots, ¼ cup potato flour, 1 cup ground almonds, 1 tbsp. wine, ½ lemon, grated rind only.

Beat together the yolks of eggs and sugar until light. Mix together grated carrots, meal, and potato flour, then stir into egg mixture. Add almonds, lemon, wine and lastly fold in stiffly beaten egg whites. Bake in a well buttered, floured and sugared form for 1¼ hours in a slow oven (300°).

FARFEL PUDDING

2 cups Manischewitz's Matzo Farfel, 2 eggs, ⅓ cup sugar, ½ tsp. salt, 3 tbsp. chicken fat, 1 apple or banana, ¼ cup chopped walnuts.

Cover farfel with cold water, then drain immediately, so that farfel is moist, but not soggy. Add beaten eggs, salt, sugar, and chicken fat. Slice in apple or banana and add nuts. Place in greased baking dish, and bake in moderate oven until brown, about ½ hour.

SOUR CREAM PUDDING

3 Manischewitz's Matzos, 2 eggs, 1 cup sour cream, 1 tbsp. butter, ½ tsp. salt, ½ cup sugar, ⅛ tsp. pepper, ¼ cup raisins.

Break matzos into small pieces; pour boiling water over them and drain. Pour cold water over them and drain again. Then add eggs, sour cream, butter, sugar, salt, pepper and raisins. Place in a well-greased dish and bake for 45-60 minutes in a moderate oven (325-350°) until brown.

STEAMED PUDDING

1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 cup grated raw apples, 1 cup grated raw potatoes, 1 cup grated raw carrots, 1½ cups sugar, ½ cup potato flour, ½ cup ground walnuts, ½ cup butter (or ½ cup grated raw breast fat); 1½ cups seedless raisins (or prunes cut small); 2 tsp. baking powder, 2 tsp. baking soda, 1 tsp. allspice, ½ tsp. salt.

Mix well all ingredients, put mixture into two one-pound coffee cans or similar containers, and close tightly. Put cans in deep covered pan, with water surrounding them almost to top and steam for 3 hours. When done, turn

APPLE SPONGE PUDDING

1 cup Manischewitz's Cake Meal, 8 apples, 2 cups sugar, 1 tsp. cinnamon, ¼ cup raisins, ¼ cup chopped almonds, 2 tbsp. white wine or substitute, 8 eggs, 1 lemon, grated rind only; ¼ tsp. salt.

Pare apples and cut off tops carefully so as to have them as covers for the apples. Scrape out the inside with a knife, being careful not to break the apple. Mix scrapings with raisins, cinnamon, almonds, white wine and 2 tablespoons of the sugar. Fill hollow apples with this mixture and cover with tops of apples. Grease a pudding dish, put in apples and a few tablespoons water, and stew for a few minutes, but not long enough to break them. Make a sponge cake batter by beating together egg yolks and remainder of sugar, salt, and lemon peel. Add sifted cake meal and fold in stiff egg whites. Pour this batter over apples and bake in a moderate oven (350°) for 45 minutes. Serve with wine sauce, lemon sauce, or any sour fruit sauce. For a small family, ½ this quantity is sufficient.

BATTER PUDDING

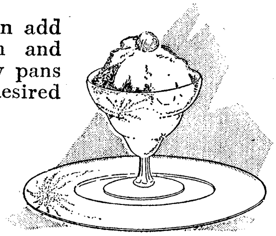
1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 pint milk, 2 eggs, ⅔ cup brown sugar, 4 tbsp. butter, 1 lemon, grated rind only, 1 tbsp. rum if desired.

Make a batter of the eggs, milk and meal; add sugar and melted butter, lemon rind and rum. Pour into a greased bowl and boil for one hour or bake for 1½ hours in a moderate oven. This recipe will serve about 10 persons.

ALMOND PUDDING

3 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 3 cups (1 lb.); blanched and chopped almonds, 1½ cups sugar, 1 tsp. cinnamon, 1 lemon, grated rind only; 8 eggs.

Beat the eggs for 20 minutes until very light, then add sugar gradually. Add almonds, meal, cinnamon and lemon and mix altogether. Bake in greased shallow pans and serve cold with whipped cream, float or any desired sauce over it. Bake for about 1 hour at 300-325°.



CHEESE PANCAKES No. 1

½ lb. cream cheese, ½ lb. cottage or pressed cheese, 8 eggs, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 1½ tsp. butter, ¼ tsp. pepper, 1 tbsp. sugar (if desired).

Cream together the two kinds of cheese; add well beaten eggs. Stir in slowly seasoning and matzo meal. Have about 2 tablespoons butter heated in a skillet and drop the cheese mixture by tablespoons into hot fat. Fry until light brown on both sides and eat while hot. Sprinkle with powdered sugar if desired.

CHEESE PANCAKES No. 2

3 eggs, 1 tbsp. butter (melted); 4 crumbled Manischewitz's Matzos or 2 cups Manischewitz's Matzo Farfel, ½ tsp. salt, ¼ tsp. cinnamon, 2 tbsp. cottage or cream cheese.

Beat eggs, add to them all ingredients except matzos or farfel and beat well. Moisten matzos or farfel with a little hot milk or water, then stir into egg mixture. Drop by tablespoons on a well-buttered griddle. Fry until golden brown, then sprinkle with powdered sugar. These pancakes may be eaten hot or cold.

QUICK POTATO PANCAKES

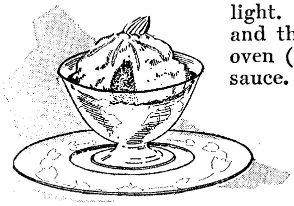
2 cups mashed potatoes, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 1¼ cups water, ½ tsp. salt, 4 eggs.

Add well beaten eggs to the mashed potatoes, then stir in the water. Add cake meal and salt and mix well. Fry in hot fat until golden brown.

FRUIT PUDDING

4 Manischewitz's Matzos, 9 eggs, 1 cup sugar, 2 tsp. cinnamon, ½ cup almonds, grated rind of 1 lemon or orange, 1½ cups seeded raisins, 2 grated apples, ½ lb. fat (1 cup).

Cover matzos with water and let soak while beating together the eggs, sugar, and cinnamon. To this mixture add all the rest of the ingredients except the matzos. Drain the matzos, add them gradually and beat until very light. Melt the butter or other fat in the baking dish and then put in the pudding. Bake in a moderately hot oven (375°) for 1¼ hours. Serve hot with fruit or prune sauce.



MATZO MEAL PIE CRUST

1½ Manischewitz Matzos, ½ cup Manischewitz's Matzo Meal, ⅛ tsp. salt, 2 tbsp. sugar, 1 tbsp. fat, 2 eggs.

Soak matzos and press dry. Heat one tablespoon fat, and add the matzos. When dry add matzo meal, eggs, sugar, and salt. Mix well and press into pie plate with hands, as it is impossible to roll the dough. Make dough ¼-inch thick.

MATZO PANCAKES

2 Manischewitz's Matzos, 2 tbsp. butter, 1 egg. 1 tbsp. sugar. ½ tsp. salt. 1 cup milk, ½ cup Matzo Meal.

Separate the egg; beat yolk, add sugar, salt, milk, meal and fold in stiffly beaten egg white. Let wafer run over the matzos, then place in oven for a minute. Cut matzos in fourths so that they are more easily handled. Then spread one side of each piece with the batter and fry batter side down in hot butter until nicely browned. Then spread batter on top of the pieces, turn and brown. Serve hot, sprinkled with powdered sugar.

MATZO EIER-KUCHEN

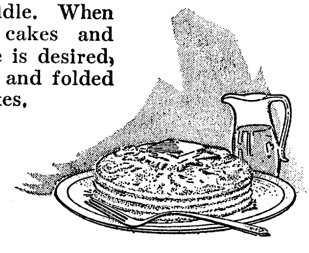
¼ cup Manischewitz's Matzo Meal, ½ cup water, 1 tsp. salt, 4 eggs.

Pour water on matzo meal; add salt and beat yolks of eggs very light. Add to meal mixture and let stand for 5 minutes. Beat whites of eggs very stiffly, fold lightly into yolk mixture. Drop mixture by spoons in small cakes on hot greased spider. Brown both sides. Serve with sugar, jelly or preserves.

PANCAKES

½ cup Manischewitz's Cake Meal, 2 eggs, 1 tsp. sugar, 1 tsp. baking powder, ¼ tsp. salt, ½ cup milk or hot water.

Beat eggs well, add milk and dry ingredients. Mix well and pour cakes onto a hot slightly greased griddle. When bubbles form throughout the dough, turn cakes and brown on other side. If a still lighter pancake is desired, the whites may be beaten separately until stiff and folded into the batter last, This recipe makes 6 cakes.



NOODLES No. 1

½ tbsp. Manischewitz's Cake Meal, 3 tbsp. water, 1 egg, salt.

To one egg add pinch of salt and 3 tbsp. water, beat slightly and stir in cake meal. Heat a little fat or oil in spider, pour enough of this mixture to cover the bottom, brown one side and then turn over. Place on flat surface and cool off. Then cut into noodles about ⅛-inch wide, drop in boiling soup just before serving.

NOODLES No. 2

½ cup Manischewitz's Cake Meal, 1 cup potato flour, 5 eggs.

Mix together ingredients, and knead thoroughly. Roll out thin as possible and set aside for several hours to dry somewhat. Then cut into strips any desired shape or size. Dry and when needed boil noodles for 20 minutes in salt water before dropping into soup. Noodles may also be served as a vegetable.

CREAM PUFFS

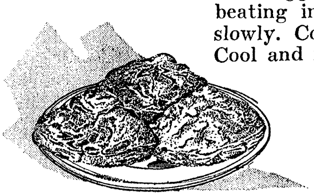
1 cup water, ⅓ cup fat, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, ½ tsp. salt, 4 eggs.

Put water and fat in a saucepan and bring to the boiling point. When boiling, pour in meal and salt and continue to cook and stir until the dough no longer sticks to sides of pan. Remove from fire, add unbeaten eggs one at a time, beating in each one thoroughly. Drop by tablespoons on greased sheet and bake for 25 minutes at 450°, then for about another 45 minutes at 325°, or until crisp through. This amount will make 12 puffs. When puffs are cool, make a slit in side of each. Put in about a tablespoon of filling and sprinkle with powdered sugar.

FILLING FOR CREAM PUFFS

2 eggs, ¾ cup sugar, 1 tbsp. potato flour, 1 tsp. butter, 1 lemon, 1 cup water.

Beat eggs well. Mix sugar and flour and add to eggs, beating in slowly. Add lemon juice, butter and water, slowly. Cook in a double boiler until it is a thick custard. Cool and insert in cream puff shells.



meal while matzos are hot. Remove to a bowl and when cool, add four eggs, beating them in one at a time. Form balls, roll in matzo meal and chicken grease, and boil for 20 minutes in soup or salt water.

MATZO DUMPLINGS

3 Manischewitz's Matzos, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 4 eggs, 2 tbsp. fat, ½ tsp. salt, 1 tbsp. chopped parsley.

Soak matzos in cold water for 5 minutes, then press out excess moisture. Beat eggs well, then add fat, salt and soaked matzos. Add matzo meal and parsley. Mix well, cover, and let stand in icebox 4 or 5 hours before making into balls. When ready to use, roll balls and drop them into boiling soup. Cover and let boil ½ hour.

FRUIT KNOEDEL

1 lb. prunes, 3 eggs, 1 tsp. salt, 3 tbsp. butter or other fat, ¾ cup Manischewitz's Matzo Meal, 12 raisins, 12 almonds.

Wash prunes and cover with water and soak them overnight. Cook slowly in same water used for soaking. While bringing prunes to boiling point mix other ingredients: beat egg whites stiff, add beaten yolks, salt, melted fat and meal. Wet hands and roll balls about size of a walnut from dough. Put a raisin and an almond inside each ball. Put prunes and knoedel all in a deep dish and bake ½ hour in a moderate oven.

POTATO KNOEDEL

6 medium sized potatoes (or 3 cups mashed potatoes); 1½ tsp. salt, 2 eggs, Manischewitz's Matzo Meal (about ¾ cup).

Mash to a smooth paste the potatoes (cooked the day before preferably). Add salt and slightly beaten eggs. Then add just enough meal to hold mixture together (about ¾ cup). Mould in egg shape and drop into boiling salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water). Boil for 20 minutes and serve either with browned onions or place in skillet with chicken fat and brown in hot oven.

MARROW DUMPLINGS

1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, ¾ tsp. salt, ¾ tsp. nutmeg, 1 tbsp. parsley, 3 tbsp. marrow, 3 egg yolks.

Cream marrow, add salt, nutmeg and parsley. Mix in egg yolks gradually and add matzo meal, using just enough to be able to roll small balls from the mixture (about 1 tbsp.). Add dumplings to boiling soup and boil for 15 minutes. This recipe makes 9 to 10 dumplings.

SOUP NUTS

3 cups Manischewitz's Matzo Meal, ½ cup fat, 1 cup water, 8 or 9 eggs, 2 tsp. salt, ½ tsp. pepper.

Put matzo meal in a bowl. Bring fat and water to a boil, then add it to meal, mixing well with fork, so that no dry meal remains. Add salt and pepper and beat eggs into mixture, then knead thoroughly. Grease hands, and roll dough into tiny marbles about ⅜ inch in diameter. Place on a well greased sheet, and bake in hot oven (400°) for ½ hour until brown.

MATZO KNOEDEL No. 1

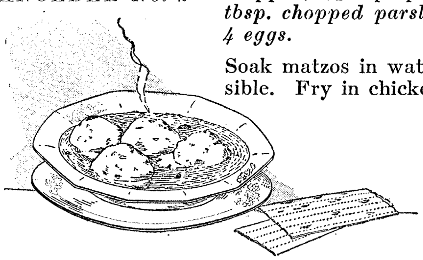
4 Manischewitz's Matzos, 1½ medium sized onions, 3 tbsp. chicken fat, 4 eggs, 2 tbsp. parsley, ¼ tsp. pepper, 2 tsp. salt, 4 tsp. sugar, ⅓-½ cup Manischewitz's Matzo Meal.

Soak matzos in cold water, then press to drain out excess water. Add seasoning and ½ onion, chopped and browned. Add beaten eggs, and enough meal so that balls can be formed. Boil 20 minutes in salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water). Serve in place of potatoes and garnish with remaining onion, chopped and browned in chicken fat. Matzo knoedel are lighter if made an hour before required and put in ice chest until ready to boil.

MATZO KNOEDEL No. 2

2 Manischewitz's Matzos, 2 tbsp. chicken fat, 1 tbsp. onion chopped, ¼ tsp. pepper, ½ tsp. ginger, 1½ tsp. salt, 1 tbsp. chopped parsley, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 4 eggs.

Soak matzos in water until soft, then squeeze dry as possible. Fry in chicken grease, adding onion, seasoning, and



KNOEDEL No. 2

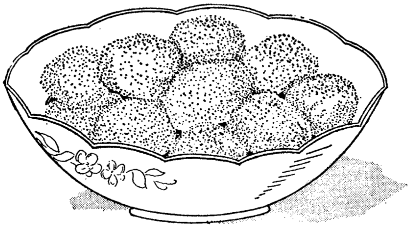
2 cups Manischewitz's Matzo Meal, 2 tsp. salt, ½ tsp. pepper, ¼ cup chicken fat, 3 eggs, 1¼ cups water.

Beat together all ingredients and let mixture stand for ½ hour. Then grease hands and roll small balls. Drop them into boiling soup or salt water; boil for about 20 minutes.

KNOEDEL No. 3

2 eggs, ½ cup water, ¼ tsp. salt, ⅛ tsp. pepper, 1 tsp. fat, 1 tbsp. potato flour, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal.

Beat the eggs, add water, seasoning and melted fat. Mix potato flour with ½ cup meal and add. Then add about another ½ cup meal until the dough is just stiff enough to roll into balls, and grease the hands and roll the dough into balls about the size of a walnut. Put into boiling salt water or soup and boil for 20 minutes. They may also be used in place of potatoes for a pot roast. This recipe makes about 12.



FEATHER BALLS
Alsatian Style

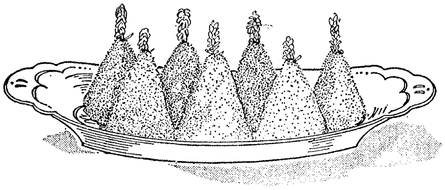
1 cup chicken fat, 3 eggs (well beaten), ⅓ cup hot chicken broth, 1 tsp. salt, 1 tsp. nutmeg (ginger if preferred); Manischewitz's Matzo Meal (about 2 cups).

Cool to lukewarm a cupful of fat from a stewed chicken, then beat well with an egg beater. Add other ingredients, then roll balls about size of a walnut, cover them with a thin cloth, and set aside in a cool place from 1 to 24 hours. When ready to use them, boil remaining broth from chicken; if it needs more flavor add several bouillon cubes or ½ lb. round steak. Drop balls into boiling soup, cover and boil for 18 minutes. Recipe makes about 42 balls Serve in place of noodles or spaghetti or use as soup balls. If preferred, the chicken broth may be flavored with peas and asparagus.

FRIED FISH

Slices of fish (kind and number to suit family); 1 beaten egg, Manischewitz's Matzo Meal, salt and pepper.

Dust slices of fish with salt and pepper, roll them in matzo meal, dip into egg, then again in meal. Fry in deep fat at 350° until brown.



SALMON CROQUETTES

½ cup mashed carrots, 1 cup mashed potatoes, 1 medium sized onion, chopped, 1 cup cooked rice, 1 lb. can salmon, 2 tsp. salt, 2 eggs, ¼ cup Manischewitz's Matzo Meal.

Drain liquor off salmon and mash with salmon all the other ingredients. Form croquettes, roll them in matzo meal, and fry in deep fat until brown, at 375°.

SALMON SANDWICHES

2 Manischewitz's Matzos, 2 eggs, 1 tsp. salt, ⅛ tsp. pepper, juice ½ lemon, 1 lb. can salmon, 1 tbsp. butter, 1 cup mashed potatoes.

Break up matzos and sprinkle a little water over them. Beat eggs, add matzos, salt, pepper, lemon juice, potatoes, and salmon, from which liquor has been drained. Mash together and put in a buttered bread pan. Dot top with a tablespoon butter and bake about 45 minutes in moderate oven, 350°. When cold cut in slices for sandwiches. This loaf may be made a day before using.

KNOEDEL No. 1

1¼ cups Manischewitz's Matzo Meal, ½ tbsp. salt, ¼ cup chicken fat, ½ cup hot water, 3 eggs, ½ tsp. onion juice.

Put fat in a mixing bowl; add hot water and salt. Stir well, let cool a little, then add well beaten eggs, onion juice and matzo meal. Mix well and let stand 1 hour. Then boil 1½ qts. water, adding 1 tablespoon salt, and 1 large onion. Let boil 5 minutes, then roll matzo meal mixture into balls, put them in boiling water and boil for 20 minutes. Serve with soup.

until thoroughly mixed. Grease hands and roll dough into balls about size of an egg. Place on greased sheet, then dip forefinger in water and make a hole in center of each ball. Bake at 375° for about ½ hour and roll in powdered sugar.

MATZOS DIPPED IN EGGS

3 Manischewitz's Matzos, 2 eggs, 6 tbsp. sugar, 2 tsp. cinnamon, 4 tsp. grated lemon rind.

Soak the matzos in milk or water until soft, then cut into fourths or eighths. Dip into the beaten eggs and fry in butter until brown. Mix together the sugar and cinnamon and sprinkle over the hot matzos. Sprinkle lemon peel on top and serve.

MATZO MEAL OMELET

3 eggs, ¾ cup water, ½ cup Manischewitz's Matzo Meal, ¼ tsp. salt, 2 tbsp. butter or other fat.

Beat eggs with Dover beater until very light and foamy. Add water, salt and matzo meal, mix thoroughly. Heat butter in a large frying pan, and pour mixture into it. Let cook until bottom is brown, then turn and brown other side. If preferred, cook as individual omelets. Serve with jam, honey, syrup, or sugar and cinnamon.

MATZO AND EGGS

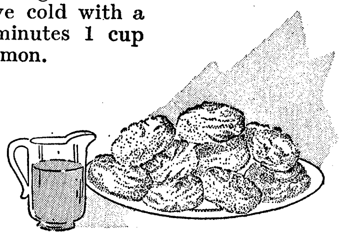
1 Manischewitz's Matzo, 2 tbsp. butter, 3 eggs, ¼ tsp. salt, 1/16 tsp. pepper.

Soak matzo in water until soft, then squeeze out excess water. Place skillet on fire and have butter well heated. Fry matzo and when well done add beaten eggs and scramble. Add salt and pepper; ⅓ cup milk may be added to eggs, if desired.

BEOLAS

Manischewitz's Matzo Meal (about ¾ cup); 6 eggs.

Beat eggs until very light; add just enough Matzo Meal to give consistency to the mixture. Drop from point of spoon into deep fat heated to 375°. When light brown take out and drain on brown paper. Serve cold with a syrup made by boiling together for five minutes 1 cup sugar, 1 cup water, and ½ teaspoon cinnamon.



PRUNE FRITTERS

½ lb. prunes, cooked and seeded; 4 Manischewitz's Matzos, 1 cup sugar, 4 eggs, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, ½ tsp. salt.

Soak matzos in cold water for a few minutes, until soft, then squeeze out excess water. Add sugar, beaten eggs, salt, and meal. Take a little of this dough and flatten it out on the palm of the hand, put a prune in the center, and cover with another oval of dough. Press the edges together, roll in matzo meal, and fry in deep fat at 375° until brown. Sprinkle with powdered sugar.

CRULLERS

4 cups Manischewitz's Matzo Meal, 1 cup fat, 2 cups water, 10 eggs, 2 tsp. salt.

Boil together fat and water. Then add matzo meal and mix. Let mixture cool, then add salt and well-beaten eggs. Knead well, then grease hands and roll balls of about 2 inch diameter. Make a hole in center with finger, after placing balls on a greased sheet. Bake in a hot oven (400°) for about ½ hour. Roll in powdered sugar.

DOUGHNUTS No. 1

⅔ cup water, ⅓ cup chicken fat, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 tbsp. sugar, 3 eggs, ¼ tsp. salt.

Bring to boiling point fat, water, sugar and salt. Then add matzo meal, stirring well. Let this mixture boil for just a second, then remove from fire and mix thoroughly. Beat eggs one at a time and add, mixing each one in well before adding next. Grease a pan and with greased hands, form the dough by rolling a ball of about 2 inches diameter and making a hole in the center with the finger after the ball has been placed on the pan. Bake in a hot oven 375-400° for about an hour.

DOUGHNUTS No. 2

1½ cups Manischewitz's Matzo Meal, 6 eggs, ½ cup water, ½ cup fat, 1½ tsp. salt.

Boil together water, fat and salt. When boiling hard, add meal and stir until water and fat are absorbed. Remove from fire, let cool, beat in eggs one at a time and knead

Cover matzos with cold water, and let soak for 20 minutes while washing currants and raisins and measuring out other ingredients. Then squeeze matzos as dry as possible, mix with meal, baking powder and four of the eggs well beaten. Mix the fruit, spices, sugar and almonds with the remaining egg. Shape a piece of the matzo crust into an oval, place some of the fruit mixture on it and cover with a top piece of crust. Press edges of crust together, shape carefully and dip into matzo meal. Fry in deep fat at 375°, drain on brown paper and serve with clarified sugar.

BOSTON CHREMSEL

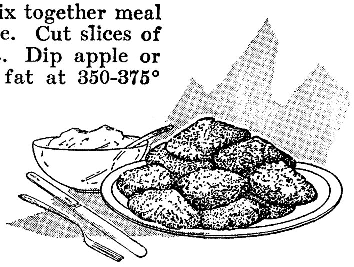
1½ cups Manischewitz's Matzo Meal, 6 eggs, 6 tbsp. cold water, 3 tbsp. chicken or goose fat, ½ tbsp. salt, ⅓ lb. honey (or ⅔ lb. sugar); ¼ tsp. ginger, ⅓ lb. ground nuts, ⅓ cup cold sweetened tea or "Med"; ½ cup finely cut sour beets.

Beat eggs, add meal, water, fat, and salt, then let this dough stand ½ hour. Mix beets, honey or sugar, ginger and nuts and put in skillet to brown. When brown remove from fire and add "Med" or tea. Place on a greased sheet triangular shaped cookies formed from the dough, spread some of beet mixture on them and cover each one with another triangle of dough. Brush a little fat on each chremsel and bake in a hot oven (400°) for ½ hour. Turn once to brown both sides. These may be eaten warm or cold. The beet filling recipe given makes enough for 3 bakings; the dough recipe will make about 15 chremsels.

PINEAPPLE OR APPLE FRITTERS

2 eggs, ¼ tsp. salt, 1 tbsp. sugar, ¼ cup water, 1 tsp. baking powder, ½ cup Manischewitz's Matzo Meal, 3 or 4 slices pineapple, or 2 medium sized sour apples.

Beat eggs, add salt, sugar, and water. Mix together meal and baking powder and add to egg mixture. Cut slices of pineapple in fourths, or apples in eighths. Dip apple or pineapple in the batter and fry in deep fat at 350-375° until brown.



10 minutes, until leaves are soft, so as to roll without breaking. Then remove ten larger outer leaves and chop up the rest of the cabbage. Mix together the meat, eggs, rest of salt and pepper, matzos broken, and matzo meal; add tomatoes and chopped cabbage. Put about 2 tablespoons of this mixture in each of the large leaves, roll them up and tie together with string. Place on a greased pan and bake for 2 hours in moderate oven. It is not necessary to have water around them.

CHREMSEL No. 1

6 eggs, ½ cup sugar, ¾ cup minced walnuts (½ lb.); ½ lemon, grated rind and juice; 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 6 tbsp. honey, 6 tbsp. goose or chicken fat.

Beat yolks of eggs with sugar, then fold in stiffly beaten whites of eggs. Add nuts, grated lemon rind, lemon juice and matzo meal, folding them all in slowly. Drop by tablespoons into skillet in which honey and fat is heated, and fry until brown on both sides.

CHREMSEL No. 2

3 Manischewitz's Matzos, ½ tsp. salt, 1 lemon, grated rind only; ¼ cup almonds, ¼ cup raisins, 1 tsp. cinnamon, 4 eggs, 1 cup sugar.

Soak matzos until soft, then press thoroughly, draining off excess water. Stir matzos to a cream, add grated lemon rind, salt, sugar and egg yolks. Then add raisins, almonds and cinnamon and fold in stiffly beaten egg whites. Drop by tablespoons on a hot, slightly greased griddle, and fry until light brown on both sides. Serve hot with stewed prunes.

CHREMSEL No. 3

4 Manischewitz's Matzos, 2 tsp. baking powder, 1½ cups Manischewitz's Matzo Meal, 5 eggs, 1 cup currants, ½ cup sultana raisins, ¼ cup seeded raisins, ½ tsp. cinnamon, ½ tsp. nutmeg, ½ cup sugar, ½ cup ground almonds, clarified sugar.

CHICKEN KNESHAS

1 egg, ¼ tsp. salt, ¾ cup cold water, ¼ cup chicken fat or oil, 1 tsp. baking powder, flour (about 3 cups).

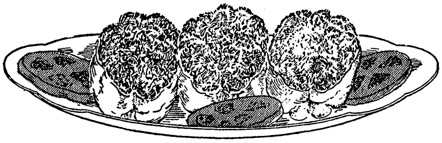
2 Manischewitz's Matzos, 1 cup chicken meat, cut up; ¼ cup chicken gravy, 1 tsp. salt.

Make a pie crust of the first 6 ingredients. Roll out ¼ inch thick, cut into rounds about size of a saucer. Crumble matzos and mix them with the chicken, salt and gravy. Put a tablespoon or more of this mixture on the rounds of dough, wet the edges and press together. Bake 30 minutes at 425° and serve with chicken gravy.

CHICKEN OR MEAT BALLS

6 potatoes boiled and mashed with 3 tbsp. chicken fat (or about 3 cups left-over mashed potatoes); 3 eggs, ⅔ cup Manischewitz's Matzo Meal, 2 tsp. salt, ¼ tsp. pepper, 2 cups cooked chicken or meat ground or cut fine.

Mix mashed potatoes with 2 beaten eggs, meal and salt and pepper. Bind meat with other egg and salt if necessary. Take a spoonful of potato, place some meat on it, cover with more potato, and roll into a ball. Place in a well greased pan and bake in a hot oven until brown.



STUFFED PEPPERS

5 green peppers, 1 lb. ground beef, 2 Manischewitz's Matzos, 2 eggs, 2 tbsp. salt, ½ tsp. pepper, 2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 3 cups cabbage, 2 lbs. tomatoes.

Cut peppers in half, remove stems and wash out white seeds, strain juice off tomatoes and save it to bake peppers in. Break up matzos and mix with beef, eggs, meal, cabbage, tomatoes, and seasoning. Fill halves of the peppers with this mixture and bake them in the tomato juice until they are soft (about 1½ hrs.)

TAMALES

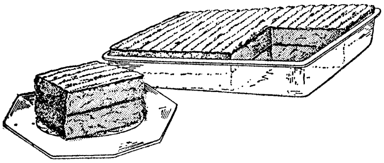
3 lb. head cabbage, 2⅓ tbsp. salt, ½ tsp. pepper, 1 lb. ground meat, 2 lbs. tomatoes, 2 Manischewitz's Matzos, 2 eggs, 2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal.

Cut out heart of cabbage, add one teaspoon salt and cover with boiling water. Let cabbage stand covered for 5 or

TOASTED CHEESE MATZOS

4 or 5 Manischewitz's Matzos, ½ cup milk, 3 eggs, ¼ tsp. salt, ½ cup sugar, 2 tbsp. melted butter, 1 lb. cottage cheese.

Butter baking pan and cut matzos to fit, cutting enough for 3 layers. Beat one egg, add milk and salt; soak matzos in this for a minute, then allow to drain. Mix together 2 eggs, sugar, butter, and cheese. Spread some of this mixture on the bottom layer of matzos in baking pan, then cover with another layer and repeat. Spread the two cheese layers about ⅛-inch thick. Bake in moderate oven for 10 minutes, then toast under broiler until brown.



CHEESE CAKE

5 or 6 Manischewitz's Matzos, 3 eggs, 1 lb. cottage cheese, ¼ tsp. salt, juice ¼ lemon, ½ cup sugar, 6 tbsp. butter.

Dip matzos in water, then allow them to drain. Mix together cheese, eggs, salt, sugar, and lemon juice. Melt 4 tablespoons butter in a square baking dish. Line the bottom with a whole matzo and additional parts of one if the dish is larger than the matzo. Spread half the cheese filling on top then cover with another layer of moist matzos. Repeat so that you have 3 layers of matzos and 2 of the cheese filling. Use remaining 2 tablespoons butter to dot the top layer of matzos; bake in a moderate oven (325°) for about 1 hour, until golden brown. Sprinkle with powdered sugar and cut into squares. Serve either hot or cold.

CHICKEN CUTLETS

White meat of 2 chickens, 3 eggs, 1 onion, grated; 3 tsp. salt, ¼ tsp. pepper, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 2 cups cooked tomatoes, ½ lemon, 3 tbsp. sugar.

Put cooked white meat of 2 chickens through meat grinder, add eggs, onion, salt, pepper, and meal. Mix well, and roll into small rounds like meat rissoles. Put into skillet with hot fat and brown on both sides, then remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar, pour over cutlets. Bake in moderate oven ½ hour then serve.

COCOANUT COOKIES No. 1

4 eggs, 1 cup sugar, ¼ tsp. salt, ⅓ cup fat, 2 cups cocoanut, 2 cups Manischewitz's Matzo Meal, 3 tsp. baking powder, ½ tsp. lemon extract.

Beat eggs, add sugar, salt, cocoanut and melted fat. Mix together meal and baking powder and add, then lemon extract. Sprinkle matzo meal on a cookie sheet, and drop the dough on it by tablespoon. Allow room for the cookies to spread a little. Sprinkle them with a little sugar and bake for 20-30 minutes in a moderate oven.

COCOANUT COOKIES No. 2

5 eggs, 1 cup sugar, ½ cup Manischewitz's Cake Meal, 1 cup shredded cocoanut (or ¼ oz.); 1 tsp. lemon extract, or vanilla.

Beat eggs and sugar until light, then mix in other ingredients. Place dough by teaspoons on greased pan, allowing a couple of inches between cookies for spreading. Bake in hot oven (400°) 20-30 minutes. Take them off pan immediately then let them cool and dry.

MATZOS AND CHEESE

6 Manischewitz's Matzos, ½ lb. butter, 1½ lbs. cottage cheese, paprika.

Break up matzos in a colander. Pour hot water over them and allow to drain. Heat butter and fry matzos in deep butter until crisp and brown. Put them on a platter, spread cottage cheese over them and sprinkle with a little paprika. This recipe allows six generous portions—as for a main luncheon dish.

CHEESE PUDDING

5 Manischewitz's Matzos, ½ tsp. salt, ½ lb. cottage cheese, 2 eggs, 2 large onions, 2 tbsp. butter, ⅛ tsp. soda.

Grate or chop fine the onions, add soda, and fry until brown in butter, then let cool. Mix cheese, eggs, onions. Crush and soak matzos in cold water for 2 minutes, press out excess water. Add matzos and salt to cheese mixture; put in a greased pudding dish and bake in hot oven (400°) until brown—about ½ hour.

ALMOND COOKIES

½ cup Manischewitz's Cake Meal, ¼ cup chopped almonds, ¼ cup potato flour, ½ cup sugar, 2 eggs.

Sift together cake meal and potato flour. Add sugar, chopped almonds, eggs. Roll in potato flour mixed with sugar. Cut, and bake in greased tins in hot oven.

CINNAMON STICKS

2 tbsp. Manischewitz's Cake Meal, ½ lb almonds, grated; 1 lb. pulverized sugar, 1 tbsp. cinnamon, 4 egg whites.

Beat egg whites to a stiff froth; add gradually pulverized sugar, cinnamon, cake meal, and grated almonds. Dust hands with cake meal, take about 1 teaspoon of dough and roll with the hands into half-finger lengths, about as thick as your little finger. Place on a greased sheet, allowing about 1 inch between sticks for spreading. Bake in a slow oven (300°) 20 to 30 minutes and ice with boiled frosting.

RAISIN BARS

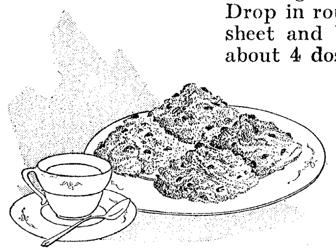
4 eggs, ½ cup sugar, ½ cup Manischewitz's Cake Meal, 2 tbsp. water, ½ tsp. salt, ½ cup raisins, cut in pieces; ½ cup blanched and chopped almonds, 1 tsp. vanilla or ½ grated lemon rind.

Beat egg yolks with sugar until light, add water, cake meal, salt, and flavoring. Stir in almonds and raisins and fold in stiffly beaten egg whites. Pour into a greased pan, preferably long and shallow. Do not have batter more than 1 inch thick in pan. Bake until brown in moderate oven (325°), then cut in 4x1 inch strips. Put back in pan on cut side and brown in oven. Roll in powdered sugar.

MOCK OATMEAL COOKIES

2 cups Manischewitz's Matzo Meal, 2 cups Manischewitz's Matzo Farfel, 1½ cups sugar, 1 cup raisins or nuts, or both; ⅔ cup melted chicken or goose fat; 4 eggs, 1 tsp. cinnamon.

Mix together dry ingredients, then beat in eggs and fat. Drop in rough lumps (the size of a small egg) on greased sheet and bake at 350° for ½ hour. This recipe makes about 4 dozen cookies.



ALMOND MACAROONS

4 tsp. Manischewitz's Cake Meal, 1 lb. blanched almonds, ground fine; 1½ lbs. powdered sugar (5 cups); 2 lemons, grated rind only; 5 egg whites.

Beat egg whites until stiff. Mix together other ingredients and add to whites, mixing well. Form mixture into macaroons by forcing through a pastry tube with large round opening, or by dropping from a teaspoon onto a cookie sheet. Have the sheet greased and dusted thickly with Manischewitz's Cake Meal. Allow about an inch between macaroons for spreading; bake at 300° for 15 minutes then make the oven very hot to brown the macaroons. When done, let them cool before touching them.

CHOCOLATE MACAROONS

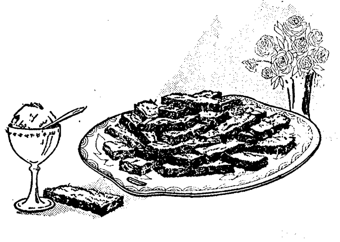
1 cup sugar, ½ cup butter (¼ lb.), 4 eggs, ½ lb. almond paste, ½ cup melted chocolate (¼ lb.); ½ cup Manischewitz's Cake Meal, ½ cup potato flour, 1 tsp. baking powder, 1 tsp. lemon extract, ¼ tsp. salt.

Separate eggs and break down almond paste with half the whites, working slowly until smooth. Rub in half the sugar, then the remaining egg whites and rest of the sugar. Add well beaten yolks, melted chocolate and butter, then dry ingredients sifted together, and lemon extract. Drop on waxed paper in rounds size of a dollar. Bake about 15 minutes at 350°. This recipe may be baked also as cup cakes or in layers.

DATE BARS

1 cup sugar, 3 eggs, well beaten; 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 tsp. baking powder, ½ tsp. salt, 1 cup dates, cut fine; 1 cup nuts, chopped.

Mix sugar and beaten eggs. Then mix meal, salt, and baking powder. Combine the two mixtures and add dates and nuts. Spread mixture as thin as possible in well-greased square or rectangular baking tins. Bake at 325° for 45 minutes. (If dough browns too quickly reduce heat to slow oven). When done, let set 15 minutes, cut in bars about 4 inches long by 1¼ inches wide, and while still warm roll in powdered sugar.



HONEY KISSES

2 eggs, 6 egg yolks, 1 tsp. sugar, Manischewitz's Matzo Meal (to make hard enough to roll—about 1½ cups). 1½ lbs. honey (2 cups); 1 cup sugar, 1 cup chopped almonds.

Mix eggs, egg yolks, 1 teaspoon sugar, and matzo meal. Roll out to about ½-inch diameter, and cut in ½-inch lengths. Bring honey to boiling point, then pour in the cut dough. After it has cooked for 15 minutes, add sugar and almonds, and let cook for about another half hour over a low fire, stirring often to prevent burning. Test by putting one of the kisses in cold water; if it sinks to the bottom of the cup, cook awhile longer, but if it stays on top of water, it is done. Pour candy out into buttered pan and when cool enough to handle, take up each ball and the surrounding candy and roll together. Wrap the pieces in waxed paper. This recipe will make about 12 dozen kisses.

FARFEL CANDY

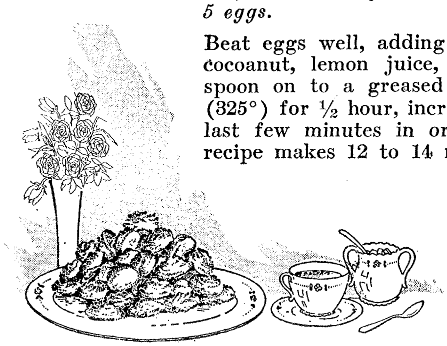
4¼ cups Manischewitz's Matzo Farfel, 2 eggs, ⅔ cup light New Orleans molasses, 1⅓ cups honey, 1⅓ cups sugar, ½ tsp. ginger, ½ tsp. allspice, 1 tbsp. lemon juice.

Put in a saucepan the farfel and eggs, and stirring constantly with a wooden spoon, cook very slowly until the farfel becomes dry. Then add other ingredients and continue to cook and stir until the candy tends to draw together and leave the sides of the pan. It will also form a firm ball if tried in cold water. Pour on a platter and cut into squares.

COCOANUT MACAROONS

1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 2 cups shredded cocoanut, 2 lemons, grated rind and juice; 1½ cups sugar, 5 eggs.

Beat eggs well, adding sugar gradually, then add meal, cocoanut, lemon juice, and rind. Drop from a tablespoon on to a greased sheet; bake in a moderate oven (325°) for ½ hour, increasing heat to a quick oven during last few minutes in order to brown the cookies. This recipe makes 12 to 14 macaroons.



the time. After it is cool, spread it on the lower half of the cake and put top back on. Cocoanut may be added to this filling. Use remaining egg white to make boiled frosting. Boil 1 cup sugar with 1/3 cup water until it threads, then pour slowly on stiffly beaten egg white and beat until the icing is stiff enough to spread. Flavor with 1 teaspoon orange juice, and trim the cake with slices of orange.

ORANGE FLUFF CAKE

7 eggs, 1½ cups sugar, ½ cup orange juice, ½ lemon, juice only; 1 cup Manischewitz's Cake Meal, ½ tsp. baking powder, ¾ tsp. cream tartar.

Beat egg yolks until light; add gradually sugar, which has been sifted 5 times. Beat again until very light, then add orange and lemon juice. Sift together cake meal and baking powder and fold into mixture. Beat egg whites until foamy then add cream of tartar and beat until stiff. Fold in these stiff egg whites, pour mixture into an ungreased patent tube pan, and bake at 325° for 50 minutes. Invert pan and allow cake to cool before removing.

WINE CAKE

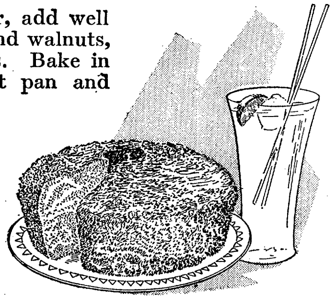
12 eggs, 1 cup sugar, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 1 cup of wine or substitute, 1 tsp. cinnamon, 1 cup ground walnuts, ½ tsp. salt.

Beat together egg yolks and sugar until very light and lemon colored. Then mix in the wine, add cake meal, salt, cinnamon, and nuts. Lastly fold in stiffly beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) for 1 hour. When done, invert pan and let cake cool before removing from the pan. Half recipe fills an ordinary tube pan.

WALNUT CAKE

½ cup Manischewitz's Cake Meal, 9 eggs, ½ lb powdered sugar (1⅔ cups), 1½ cups ground walnuts, ¼ tsp. salt, 1 tsp. vanilla.

Cream together egg yolks and powdered sugar, add well sifted cake meal, salt, and vanilla. Mix in ground walnuts, and fold in gently stiffly beaten whites of eggs. Bake in moderate oven (325°) for 50 minutes, invert pan and allow cake to cool before removing.



SPONGE CAKE No. 4

12 eggs, 2 cups sugar, 1½ cups Manischewitz's Cake Meal, 1½ tsp. cinnamon, ¼ tsp. ground cloves, ⅓ cup wine or grape juice, 1 cup blanched and chopped almonds.

Beat egg yolks and sugar until very light; add spices, wine, and almonds and fold in cake meal. Lastly fold in the stiffly beaten egg whites and bake in moderate oven (325°) for one hour. When done, invert pan and allow to cool before taking out.

RASPBERRY CAKE

1 cup Manischewitz's Matzo Meal (or ½ cup meal and ½ cup potato flour), 1½ cups sugar, 8 eggs, 1 lemon, grated rind and juice; 2 tbsp. raspberry jelly, 2 tbsp. crushed walnuts, ¼ tsp. salt.

Beat egg yolks and sugar until very light, add grated rind and juice of lemon, jelly (melted if it is stiff), walnuts and meal. Beat egg whites with salt until they become stiff, then fold them into the cake mixture. Line bottom of pan with waxed paper, and put in cake mixture, sprinkling the top with more crushed walnuts. Bake at 325° for 1 hour. If desired, bake in two layers, putting raspberry jelly between and a white icing on top and sides.

ORANGE CREAM CAKE

¼ cup Manischewitz's Cake Meal, ¾ cup potato flour, ¼ tsp. salt, 1½ cups sugar, 8 eggs, ½ lemon, juice and grated rind; 1 orange, grated rind only.

Beat egg yolks and sugar together until very creamy and light, then add lemon juice and grated rinds of lemon and orange. Beat egg whites until stiff and fold in alternately with mixed cake meal, potato flour and salt. Bake for 1½ hours at 325°—invert pan and allow cake to cool before removing. Then split cake and spread with following filling:

1 orange, juice, and grated rind if desired; 2½ tbsp. potato flour, ½ cup sugar, ½ cup milk, ½ cup water, 1 egg yolk.

Mix together flour and sugar and add orange juice and rind. Mix milk and water and add slowly, then stir in beaten egg yolk. Cook until it becomes thick stirring all

in center, with a cherry in the center of the pineapple. Cut other 4 slices of pineapple into thirds and arrange around center in fancy design, placing cherries where best suited. Make a sponge cake dough by beating together the egg yolks and sugar, adding grated lemon rind, salt and cake meal, and folding in the stiffly beaten egg whites. Put this batter over the fruit, and bake in a slow oven (300°) for 1 hour. When done, turn cake over on large plate. The fruit will be on top as designed and butter and brown sugar will form icing. Peaches or other fruit may be used in place of pineapple.

SPONGE CAKE No. 1

12 eggs, 2 cups sugar, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 1 tsp. potato flour, 1 lemon, grated rind and juice.

Beat yolks of eggs and sugar together for 30 minutes, then fold in the stiffly beaten whites of eggs. Add lemon juice and grated rind, then mix together cake meal and potato flour and fold in, a little at a time. Bake in moderate oven (325°) for about an hour. Two cups ground nuts may be added if desired.

SPONGE CAKE No. 2

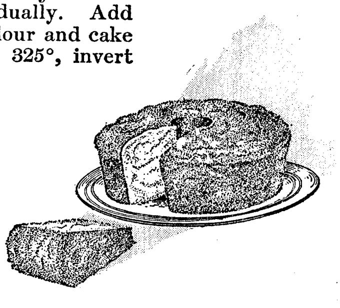
½ cup Manischewitz's Cake Meal, ½ cup potato flour, 1½ cups sugar, 8 eggs, ¼ tsp. salt, 1 tsp. vanilla, ½ tsp. almond extract.

Beat yolks of eggs and sugar together until very light. Sift together cake meal and potato flour and add. Add vanilla and almond extract, or flavor to taste. Beat egg whites and salt to a stiff froth and fold in. Bake at 325° for about 1¼ hours.

SPONGE CAKE No. 3

6 eggs, 1 cup sugar, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 1 tbsp. potato flour, 1 lemon, juice only; 1 tsp. orange extract.

Beat egg whites until very stiff. Beat in lemon juice and orange extract, then sugar, adding it gradually. Add yolks, beaten light, and lastly fold in potato flour and cake meal, sifted together. Bake for 1 hour at 325°, invert pan and allow cake to cool before removing.



FRUIT CAKE

½ lb. butter, 2 cups brown sugar, 1 cup black coffee, 1 tsp. soda, 1 tsp. cream of tartar, 1 cup syrup, 1 tsp. salt, 3½ cups Manischewitz's Cake Meal, 6 eggs, beaten separately; 1 tbsp. jelly, 1 cup grape juice, 1 cup cherries, 1 cup dates, 1 cup almonds, 1 cup pecans, 1 cup any other kind of nuts, 1 tsp. allspice, 1 tsp. cinnamon, 1 tsp. nutmeg, 1 cup raisins, 1 cup currants, 1 cup citron, ½ cup candied orange peel, ½ cup candied lemon peel.

Prepare all fruit, cutting finely the dates, cherries, citron, orange, and lemon peel. Wash raisins and currants, and dredge them in ½ cup of the cake meal. Chop nuts, and have all the various ingredients measured out. Dissolve in the coffee the soda and cream of tartar; beat eggs separately. Then cream butter and sugar and add beaten egg yolks. Add coffee, in which the soda and cream of tartar are dissolved, then the syrup, jelly and grape juice. Mix together the cake meal, salt, and spices, and add. Stir in fruit and nuts and fold in stiffly beaten egg whites. Bake for 2 hours in slow oven (300°). Line pan with wax paper.

HONEY CAKE

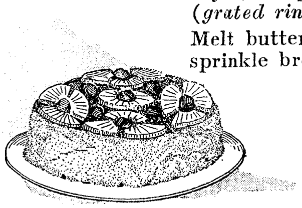
2 cups Manischewitz's Cake Meal, ½ cup potato flour, 2 tsp. baking powder, 1 tsp. baking soda, 1 tsp. ginger, 1 tsp. cinnamon, 1 tsp. nutmeg, 3 eggs, 1 cup sugar, 1 cup honey, 1 cup boiled coffee, 1 tbsp. olive oil, ⅛ cup chopped nuts.

Sift together all dry ingredients except the sugar. Beat eggs well, adding the sugar gradually. Mix honey and coffee, and add, then stir in olive oil and dry ingredients. Grease pan with oil and sprinkle the bottom with chopped nuts. Put in dough, and bake in a moderate oven for 40 minutes. One-half cup chopped nuts may be added to the dough, if desired.

UPSIDE DOWN CAKE

2 oz. butter (4 tbsp.), 1 cup brown sugar, 5 slices pineapple, 9 Maraschino cherries, 6 eggs, 1 cup granulated sugar, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 1 tsp. salt, 1 lemon (grated rind only).

Melt butter in frying pan (about 10 in. diameter), then sprinkle brown sugar over it. Place 1 slice of pineapple



and beat 15 minutes longer. Add grated apple, lemon rind and juice. Sift flour once, measure, then add to it the dates, nuts, citron, spices, cocoa, and baking powder. Mix all these well, and then add slowly to the batter. Fold in the stiff egg whites. Grease pan well and dust with flour or line with waxed paper. Bake in slow oven (300 to 325°) for 1½ hours.

FANCY CAKE

1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 2 tsp. baking powder, 2 cups almonds, chopped fine, 8 eggs, beaten separately; 1¼ cups sugar, 1 tsp. orange extract, ¼ tsp. salt, 1 lemon, grated rind and juice.

Beat together the egg yolks and sugar until light. Add grated lemon rind and juice, and orange extract. Mix together the meal, salt and baking powder and add; next add the nuts, then fold in stiffly beaten whites. Bake for 1 hour at 325°, or bake in two layers for 50 minutes at 325°.

ORANGE NUT CAKE

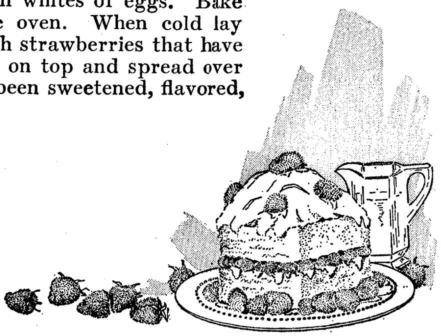
6 eggs, 1 cup sugar, ½ cup Manischewitz's Cake Meal, 2 tbsp. potato flour, ½ cup ground nuts, ¼ tsp. salt, 1 tsp. orange extract.

Beat together egg yolks and sugar until light. Sift together cake meal and potato flour and add; then stir in nuts and flavoring. Beat egg whites until stiff, adding salt to them. Fold them gently into mixture and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes. Line pan with waxed paper.

STRAWBERRY SHORTCAKE

½ cup Manischewitz's Cake Meal, 4 eggs, ¾ cup sugar, ½ lemon, strawberries.

Beat very light the yolks of 4 eggs and ¾ cup sugar. Add grated rind of ½ lemon, pinch of salt, and ½ cup sifted cake meal; lastly, the stiffly beaten whites of eggs. Bake in 2 shallow pans in a moderate oven. When cold lay cake on platter, spread thickly with strawberries that have been well sugared; put other cake on top and spread over top and sides with cream that has been sweetened, flavored, and whipped very stiff.



COCOANUT CAKE

10 eggs, ⅔ cup Manischewitz's Cake Meal, ⅔ cup sugar, 1 lemon grated rind and juice.
1 cup cocoanut, ⅔ cup raisins, ½ cup sugar, 2 egg whites, 2 tbsp. cocoa.

Beat together until light the egg yolks and sugar; add lemon juice and rind, then cake meal. Fold in stiffly beaten whites of eggs. Then mix together cocoanut, raisins, cocoa and ½ cup sugar. Put half the first cake mixture into pan, then make a layer of the cocoanut mixture, and top with remaining half of first cake mixture. Bake at 325° for 50-60 min. When done spread on the 2 stiffly beaten egg whites and sprinkle with sugar.

COCOA TORTE

8 eggs, 1 cup sugar, ⅔ cup cocoa, ¼ cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 tsp. baking powder, 1 cup combined raisins, citron and chopped nuts.

Beat egg yolks and sugar together until light and lemon colored. Add cocoa and fruit mixed with meal and baking powder, and nuts. Fold in stiffly beaten whites of eggs and bake 1 hour at 325°. Line bottom of pan with wax paper unless a patent sponge cake pan is used.

DATE CAKE

1 cup Manischewitz's Cake Meal, 1¼ cups sugar (preferably pulverized), 8 eggs, 2 cups dates, cut fine; 5 tsp. cinnamon, 1 tsp. cloves, 1 lemon.

Beat together the egg yolks and sugar until very light. Add cake meal, spices, lemon juice, and dates. Lastly fold in the stiffly beaten egg whites. Bake in a moderate oven (325-350°) from 45-60 minutes.

DATE TORTE

1 cup Manischewitz's Cake Meal, 12 eggs, beaten separately; 1¼ cups sugar, 1 cup dates, cut in small pieces; 1 grated apple, 1 cup almonds or pecans, ground or grated; 1 lemon, juice and grated rind; ¼ cup finely cut citron, ½ tsp. cinnamon, ½ tsp. allspice, ½ tsp. cloves, 1 tbsp. cocoa, 1 tsp. baking powder.

Beat yolks well for 15 minutes, then add sugar gradually

ALMOND TORTE

5 eggs, separated, 1 cup sugar, 1 cup almonds, ground without blanching; ¾ cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 tsp. baking powder, 1 tsp. cinnamon, ¼ tsp. cloves.

Beat yolks of eggs, adding sugar gradually. Continue beating until the mixture is thick and lemon colored, then add almonds and other dry ingredients, mixed together. Lastly fold in stiffly beaten whites of eggs. Line bottom of pan with waxed paper and bake in a moderate oven 325° for one hour. When done, invert pan and allow cake to cool before removing.

APPLE CAKE

8 apples, pared and grated; 8 eggs, ¾ cup sugar, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, ¼ cup ground almonds, 1 tbsp. orange juice, 1 tsp. cinnamon, ¼ tsp. salt.

Beat egg whites until stiff, adding salt. Beat in sugar gradually, then yolks. Add apples, matzo meal, almonds, cinnamon, and lastly orange juice. Bake in a spring form, in a moderate oven (325-350°) for 1 to 1¼ hours.

CHOCOLATE CAKE

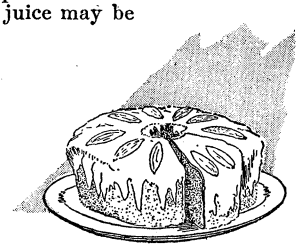
½ cup Manischewitz's Cake Meal, 4 tsps. chocolate or cocoa, ½ cup sugar, ¼ lb. sweet almonds, ¼ lb. raisins, 1 orange, 4 eggs.

Beat yolks of eggs with sifted granulated sugar. Add grated sweet almonds, chocolate or cocoa, raisins, cake meal sifted fine, juice of orange. Lastly, the stiffly beaten egg whites. Bake 1 hour in a slow oven in a form lined with greased paper.

ALMOND CAKE

10 eggs, 2 cups sugar, 1 cup Manischewitz's Cake Meal or Matzo Meal, 1 cup blanched and chopped almonds, 1 tsp. vanilla, ¼ tsp. salt.

Beat yolks of eggs and sugar until very light and fluffy. Add meal, almonds, and vanilla. Add salt to the whites of eggs and beat until stiff and fold into cake mixture. Bake at 325° for 1 hour and 10 minutes, either lining bottom of pan with wax paper or using a pan with removable bottom. Grated rind of lemon and juice may be added if desired.



MAMOURAS

Take one Manischewitz's Matzo for each person to be served. Dip the matzos in boiling salt water for one minute. Put the soaked matzos in dish, pour over each a little olive oil and grated cheese. Repeat this until you have made as many layers as you have persons to serve. Cut into slices and serve. Use Hashkeval—Greek cheese.

KANISH BREAD

2 cups Manischewitz's Matzo Meal, 1 tsp. potato flour, 2 cups chopped nuts, 2 cups sugar, ½ lemon, juice only; 1 tsp. butter or other fat, ½ tsp. salt, 6 eggs, beaten well.

Mix together all ingredients to make stiff dough. Grease a bread pan, and put in dough, brushing the top with beaten egg yolk. Bake in a moderate oven (325°) for one hour.

ONION DUMPLINGS

4 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 3 medium-sized onions, 6 eggs, 1 tsp. salt, ½ cup goose fat or substitute, ¼ tsp. pepper.

Chop or cut the onions and add to them the egg yolks, meal, fat and seasoning. Beat egg whites until stiff and fold them into the mixture. Place in a greased pan and bake for 30-40 min. in a moderate oven (350°).

MATZO PUDDING

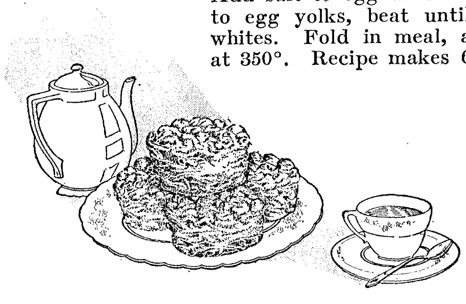
6 Manischewitz's Matzos, 3 eggs, 4 tbsp. fat, 1 tsp. salt, ⅛ tsp. pepper, 3 tbsp. sugar, 3 tbsp. greben with 1 tbsp. onion cooked in it.

Soak matzos until soft, then drain off excess water, beat eggs light, add to matzos, then add salt, pepper, sugar, fat and greben. Heat 2 tablespoons chicken fat in skillet, pour in the mixture and bake at 375° for about 45 minutes until brown. Serve as a sidedish with meat.

MUFFINS

2 large or 3 small eggs, 2 tbsp. cold water, ¼ tsp. salt, 6 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal.

Add salt to egg whites and beat until stiff. Add water to egg yolks, beat until light, then fold into the stiff whites. Fold in meal, and bake in greased muffin tins at 350°. Recipe makes 6-8 muffins.



JEWISH CALENDAR

	5689 1928-1929	5690 1929-1930	5691 1930-1931	5692 1931-1932	5693 1932-1933
Rosh Hashanah	Sept. 15	Oct. 5	Sept. 23	Sept. 12	Oct. 1
Yom Kippur	Sept. 24	Oct. 14	Oct. 2	Sept. 21	Oct. 10
1st day Succoth............	Sept. 29	Oct. 19	Oct. 7	Sept. 26	Oct. 15
Shemini Atzereth	Oct. 6	Oct. 26	Oct. 14	Oct. 3	Oct. 22
Simchath Torah	Oct. 7	Oct. 27	Oct. 15	Oct. 4	Oct. 23
*Rosh Chodesh Cheshvan	Oct. 15	Nov. 4	Oct. 23	Oct. 12	Oct. 31
Rosh Chodesh Kislev......	Nov. 14	Dec. 3	*Nov. 21	Nov. 11	Nov. 30
1st day Chanukah...........	Dec. 8	Dec. 27	Dec. 15	Dec. 5	Dec. 24
*Rosh Chodesh Tebeth....	Dec. 14	Jan. 1	Dec. 21	Dec. 11	Dec. 29
Fast of Tebeth..............	Dec. 23	Jan. 10	Dec. 30	Dec. 20	Jan. 7
Rosh Chodesh Shebat....	Jan. 12	Jan. 30	Jan. 19	Jan. 9	Jan. 28
*Rosh Chodesh Adar......	Feb. 11	Feb. 28	Feb. 18	Feb. 8	Feb. 27
*Rosh Chodesh Adar 2nd	Mar. 13			Mar. 9	
Purim	Mar. 26	Mar. 14	Mar. 3	Mar. 22	Mar. 12
Rosh Chodesh Nissan...	Apr. 11	Mar. 30	Mar. 19	Apr. 7	Mar. 28
1st day Pessach............	Apr. 25	Apr. 13	Apr. 2	Apr. 21	Apr. 11
7th day Pessach............	May 1	Apr. 19	Apr. 8	Apr. 27	Apr. 17
*Rosh Chodesh Iyar..........	May 10	Apr. 29	Apr. 18	May 7	Apr. 27
Lag b'Omer	May 28	May 16	May 5	May 24	May 14
Rosh Chodesh Sivan.....	June 9	May 28	May 17	June 5	May 26
1st day Shabuoth...........	June 14	June 2	May 22	June 10	May 31
*Rosh Chodesh Tammuz.	July 9	June 27	June 16	July 5	June 25
Fast of Tammuz.............	July 25	July 13	July 2	July 21	July 11
Rosh Chodesh Ab...........	Aug. 7	July 26	July 15	Aug. 3	July 24
Fast of Ab.....................	Aug. 15	Aug. 3	July 23	Aug. 11	Aug. 1
*Rosh Chodesh Ellul........	Sept. 6	Aug. 25	Aug. 14	Sept. 2	Aug. 23

*Also observed the day previous as Rosh Chodesh.

All Jewish holidays begin at sunset the preceding secular day.

INDEX TO RECIPES

IMPORTANT — Use level measurements in preparing recipes in this book.

Page

APPETIZERS
Mamouras 6

BREADS
Kanish Bread 6
Muffins 6

CAKES
Almond Cake 7
Almond Torte 7
Apple Cake 7
Chocolate Cake 7
Cocoanut Cake 8
Cocoa Torte 8
Date Cake 8
Date Torte 8
Fancy Cake 9
Fruit Cake 10
Honey Cake 10
Orange Nut Cake............ 9
Orange Cream Cake...... 12
Orange Fluff Cake.......... 13
Raspberry Cake 12
Sponge Cake No. 1........ 11
Sponge Cake No. 2........ 11
Sponge Cake No. 3........ 11
Sponge Cake No. 4........ 12
Strawberry Shortcake.... 9
Upside Down Cake........ 10
Walnut Cake 13
Wine Cake 13

CANDY
Honey Kisses 14
Farfel Candy 14

COOKIES
Almond Cookies 16
Almond Macaroons 15
Cinnamon Sticks 16
Cocoanut Cookies No. 1 17
Cocoanut Cookies No. 2 17
Cocoanut Macaroons 14
Chocolate Macaroons.... 15
Date Bars 15
Mock Oatmeal Cookies.. 16
Raisin Bars 16

CHEESE DISHES
Matzos and Cheese........ 17
Toasted Cheese Matzos 18

Page

Cheese Pudding 17
Cheese Cake 18

CHICKEN AND MEAT DISHES
Chicken Cutlets 18
Chicken Kneshas 19
Chicken or Meat Balls.. 19
Stuffed Peppers 19
Tamales 19

CHREMSELS AND FRITTERS
Chremsel No. 1................ 20
Chremsel No. 2................ 20
Chremsel No. 3................ 20
Boston Chremsel 21
Pineapple or Apple Fritters 21
Prune Fritters 22

DOUGHNUTS AND CRULLERS
Crullers 22
Doughnuts No. 1............ 22
Doughnuts No. 2............ 22

FISH
Fried Fish 24
Salmon Croquettes 24
Salmon Sandwiches 24

KNOEDEL
Knoedel No. 1................ 24
Knoedel No. 2................ 25
Knoedel No. 3................ 25
Matzo Knoedel No. 1.... 26
Matzo Knoedel No. 2.... 26
Feather Balls 25
Fruit Knoedel 27
Marrow Dumplings 26
Matzo Dumpling 27
Soup Nuts 26
Potato Knoedel 27

MATZO AND EGG DISHES
Beolas 23
Matzos Dipped in Eggs 23
Matzo Meal Omelet........ 23
Matzo and Eggs.............. 23

Page

NOODLES
Noodles No. 1.................. 28
Noodles No. 2.................. 28

PASTRY
Cream Puffs 28
Matzo Meal Pie Crust.. 29

PANCAKES
Pancakes 29
Matzo Pancakes 29
Matzo-Eier-kuchen 29
Cheese Pancakes No. 1.. 30
Cheese Pancakes No. 2.. 30
Quick Potato Pancakes 30

PUDDINGS
Almond Pudding 31
Apple Sponge Pudding 31
Batter Pudding 31
Carrot Pudding 32
Date Delight 33
Fruit Pudding 30
Farfel Pudding 32
Matzo Schalet 33
Raisin Pudding 33
Sour Cream Pudding.... 32
Steamed Pudding 32

VEGETABLE DISHES
Asparagus Wheel 34
Fried Cauliflower 35
Cauliflower Pancakes.... 35
Corn Fritters 34
Eggplant Cutlets 35
Filled Pancakes 37
Stuffed Green Pepper.. 36
Potato Fritters 35
Potato Cup Cakes 36
Spinach Cutlets 36
Baked Spinach 36
Stuffed Tomato 34
Vegetable Cutlets 37

MISCELLANEOUS DISHES
Farfel for Soups 36
Matzo Stuffing 37
Onion Dumpling 6
Matzo Pudding 6

This booklet printed in U. S. A.

WE have endeavored to make this book of Kosher recipes of practical, every-day usefulness to the housewife. The dishes suggested here have been culled from hundreds of the choicest American, and old-world recipes. Many of them, to the vast majority of people, are distinctly new. We are sure you will find them a delightful relief from the monotony of the usual menus.

While intended for daily use, most of these dishes may be served during Passover, provided the other ingredients used are, like Manischewitz's Matzo Products, strictly Kosher for Passover.

These recipes have been carefully tested in our own kitchens by a culinary expert. You may follow the simply worded directions with ease and assurance of gratifying results.

We trust the pleasure you get from the use of this book may equal the pleasure we have in presenting it to you.

WE WILL BUY YOUR RECIPES

We are always glad to get good recipes of dishes prepared from Manischewitz's Matzo Products. If you have any recipes not listed in this book, send them to us. Or, use your ingenuity and create new dishes. We will carefully test any recipes you submit and pay you liberally for any accepted for the next edition of this book.

THE B. MANISCHEWITZ COMPANY
Cincinnati, Ohio, U. S. A.

MANISCHEWITZ'S MATZO PRODUCTS

Famous throughout the world for their quality and goodness. For best results, use these superior products in preparing the distinctive table delicacies suggested in this book.

World Famous Manischewitz's Matzo Products include—

MATZOS

THIN MATZOS

EGG MATZOS

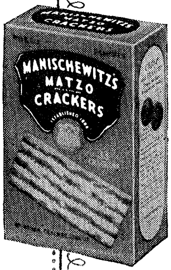
MATZO MEAL

CAKE MEAL

MATZO FARFEL

MATZO CRACKERS

Each of these products is the best of its kind — temptingly different. Baked by our exclusive methods and packed so as to retain original oven freshness and delicacy.



TEMPTING KOSHER DISHES

112 CHOICE RECIPES COLLECTED FROM HOUSEWIVES IN AMERICA AND EUROPE.....TESTED AND APPROVED IN OUR OWN KITCHENS BY A DOMESTIC SCIENCE EXPERT

ENLARGED
SECOND
EDITION

©THE B.M.CO.,1928

THE B. MANISCHEWITZ CO.
FINE MATZO BAKERS
CINCINNATI, O., U.S.A.